N.11 – Novembre 2013 € 4,00 IT

www.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

MITICHE MELE
La storia di un frutto e le ricette che la raccontano

CARAMELLO
Protagonista voluttuoso

LA PIOGGIA SI VINCE
cucinando

PI. SPA SPED. IN A.P. D. L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 8,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

Gli strumenti della passione...

La cucina è la tua passione? Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno: ti aiuteranno in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

Quanto poco ci conoscono, gli stranieri. Ma quanto ci amano, gastronomicamente parlando!
La riflessione mi viene leggendo una newsletter che ho ricevuto recentemente. Nella e-mail si presenta un servizio che spopola a Parigi: box preconfezionati per assaporare l'autentica cucina italiana. A prescindere dall'idea in sé, il contenuto recita più o meno così: la cucina italiana non è solo pasta e pizza, meglio il risotto. Peccato che il pacco si chiami "il padrino" e insieme al risotto coi funghi proponga cassatina per dolce e vino veneto in abbinamento.
Stesso problema per i piatti italiani presenti sui menu della maggior parte dei ristoranti americani, ormai mitici i tagliolini Alfredo. Ma, come ben sappiamo, di italiano non hanno che il sound.
Potrei continuare a lungo, ma già avete capito: il patrimonio enogastronomico italiano è tale, tanto e talmente buono che, anche copiandoci male, in molti riescono a farne un business.
E allora impariamo a valorizzarci noi per primi, impariamo a raccontarci: tell me a story, raccontami una storia, mi dicono sempre i colleghi della nostra redazione americana. Noi che una storia l'abbiamo, in effetti, non dobbiamo dimenticarci di esportarla e valorizzarla, ma anche semplicemente raccontarla sulle nostre tavole quotidiane, per ricordarla a noi stessi.
In fondo, se gli stranieri vincono facile pur stravolgendoci, immaginatevi che cosa possiamo fare noi, con le nostre ricette. Questo mese vi aiutiamo con proposte inconsuete a base di mela, una provocazione che spero troverete affascinante; con piatti di stagione per riscaldarci in questi primi freddi, e con una spruzzata d'oro dolcissimo per chiudere in bellezza ogni pasto, il voluttuoso caramello.
L'invito è presto fatto: sperimentatele, assaporatele, condividetele e raccontate una bella storia per renderle ancora più buone.
Funziona!

Anna Prandoni

Do you taste italian?

Raccontare il cibo lo rende più appetitoso: provare per credere.

Seguimi su:
lacucinaitaliana.ufficiale.tumblr.com
twitter.com/Panna975

Foto di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

Sommario

NOVEMBRE 2013

Idee

Suggestioni

Ricette

Con noi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL

1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!
www.lacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana è anche:

Social Network
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

App
Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

La copia digitale
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

La scuola di cucina
Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Internazionale
Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco e ceco.

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Diretto da
Anna Prandoni
direttorelci@lacucinaitaliana.it

Progetto grafico e Art Direction
Martina Uderzo
artdirector@lacucinaitaliana.it

Ufficio centrale
Emma Costa (caposervizio attualità)
ecosta@lacucinaitaliana.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)
vdallacia@lacucinaitaliana.it

Redazione
Laura Forti
lauraforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone
aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile)
rorlandi@lacucinaitaliana.it
Sara Di Molfetta
sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

Photo Editor
Elena Villa
evilla@lacucinaitaliana.it

Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants
jnederlants@lacucinaitaliana.it

Chef
Tommaso Arrigoni, Davide Brovelli, Emanuele Frigerio, Davide Negri, Davide Novati, Fabio Zago

Segreteria di redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
Claudia Bertolotti
cbertolotti@lacucinaitaliana.it

Styling
Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

Hanno collaborato
Yoel Abarbanel, Marina Baumgartner, Michele Bella, Marina Bellati, Auro Bernardi, Anna Canavesi, Luigi Caricato, Cecilia Carmana, Donato Carriero, Vittorio Castellani, Samanta Cornaviera, Karin Kellner/2DM, Lairta, Davide Oldani, Simona Parini, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vini/ricette)

Per le foto
Michele Bella, Auro Bernardi, Daniele Coppa, Riccardo Lettieri, Vincenzo Martegani, ODD Produzioni, Marco Parazzoli, Beatrice Prada, Michelangelo Princiotta, Realy Easy Star, Sime, Monica Vinella

Corporate Publisher Roberta Carenzi
Brand Director Anna Prandoni
Consulenza editoriale Paola Ricas
Product Manager Manuela Spallino

N. 11 - Novembre 2013
Rivista mensile - Anno 84°

IN COPERTINA
Torta di nocciole delle Langhe pag. 81
Preparazione di *Joëlle Néderlants*
e Foto di *Riccardo Lettieri*

Le idee

BONTÀ DI STAGIONE

A cura di *Emma Costa*

“Zucca e melone hanno la loro stagione”: per la zucca è questa

Ha virtù diuretiche, antinfiammatorie e antiossidanti. Contiene vitamine e montagne di semi con proprietà rilassanti. La saggezza culinaria dice che per vedere se è buona se ne mette una fettina in un recipiente pieno d’acqua fredda: deve andare subito a fondo. La zucca è democratica: quella della favola di Perrault ha fatto sposare il principe con Cenerentola. È stravagante: non si sa perché cresce ovunque ma non in Antartide. È un po’ inquietante e nei Balcani si favoleggia che, se abbandonata nel campo, dopo Natale si trasforma in vampiro. Ed è anche zuccona: la più grande del mondo è arrivata a pesare 911 chili.

Un falso frutto buono davvero

Come la mela, la pera è un pomo, un falso frutto. Il vero frutto è il torsolo, che non ci interessa. Apprezziamo invece la massa polposa che gli cresce attorno, ricca di potassio e vitamina C. La buccia è liscia e sottile, ma contiene circa la metà delle fibre di un’intera pera che, pur deliziosamente dolce, fornisce poco più di 40 kcal per 100 g. Sembra che scateni meno allergie di tanti altri frutti (ma affidatevi al medico), per questo è molto sfruttata dalle aziende conserviere. Per sapere se è matura, premetela intorno all’attacco del picciolo: se la polpa cede, il frutto è pronto.

Il fiore gentile del re delle spezie

Si chiama *Crocus sativus*, fiorisce da ottobre a metà novembre, ha un lungo stilo che crescendo si divide in tre parti e si ricopre di polverina rosso acceso, lo zafferano. La delicata raccolta dello stimma viene fatta nelle prime ore del mattino e al tramonto, quando i fiori si schiudono. Per ottenere le 200 tonnellate annue della produzione mondiale media di zafferano è necessario raccogliere gli stimmi di circa 30 miliardi di fiori! *(Fonte: Zafferano 3 cuochi)*

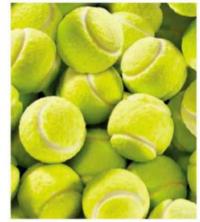
Illustrazioni di Lairia

1 Chewing gum
a pallina da tennis: li ha inventati la tennista Sharapova che li produce con il marchio Sugarpova. A 4,99 euro il pacchetto su *sugarpova.com*
2 Superfemmine
in grembiule di cotone lavabile in lavatrice, a cuori votivi come li dipingeva Frida Kahlo. Con tanti altri lo trovate su *etsy.com/shop/Suburban50s*
3 Per iPhone
le copertine di silicone che fanno venire l'acquolina in bocca. A partire da 40 dollari su *mrkate.com*
4 Pull per mele
in cotone tricottato per chi odia addentarle fredde. A 16 euro cad. su *etsy.com/shop/HandmaidenBC*
5 Un intero pollaio
di galline poggiapiedi con corpo di legno riciclato e piumaggio di feltro, a partire da 750 dollari su *thecitygirlfarm.com*

1

2

3

4

Relax animalier
con gallina dignitosa: quando si poggiano i piedi, lei alza la testa.

5

Agenda

Food & Book a Montecatini Terme
8-10 novembre
La cultura del cibo e il cibo nella cultura vengono celebrati da scrittori e chef nella nota stazione termale toscana. *Food&Book su Twitter e Facebook.*

Sagra della ciùiga a San Lorenzo in Banale
1-3 novembre
Degustazioni, spettacoli, menu tematici, stand gastronomici in onore dell'antico capolavoro di norcineria, esclusiva dell'altopiano trentino di Banale e presidio Slow Food. *visitacomano.it*

Fiera de l'oca a Mirano
9-10 novembre
Due giorni di sapori, colori e profumi dedicati alle oche. Mercato Ocaria con oggetti tutti riconducibili al simpatico pennuto. Info *Pro loco Mirano 041432433.*

Le castagne si fanno in tre, non così i marroni

Per riconoscere le castagne dai marroni si comincia dal riccio: quello delle castagne ne contiene 3, quello dei marroni uno solo.
Se comprate frutti sfusi (sono semi, per precisione) e temete che vi vendano grosse castagne al posto di marroni, osservate la buccia: uniforme quella delle castagne, con strisce più scure quella dei marroni.
La pelle sottobuccia, poi, penetra in profondità nelle castagne e crea sezioni e spaccature, nei marroni no.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM

Nasce Larte della ristorazione

Ha aperto a Milano in via Manzoni 5 Larte, uno spazio che è insieme caffè, cioccolateria, hosteria, ristorante e galleria, dove gusto, cultura, moda e design si incontrano. Tutto si può ammirare e acquistare, dalla bottiglia pregiata al piatto dello chef, dal quadro d'autore al capo di moda firmato. L'iniziativa imprenditoriale è infatti opera di un gruppo di soci e partner d'eccellenza come Alessi, Artemide, Caffarel, Cantine Ferrari, Illycaffè, Santo Versace... *opening.lartemilano.com*

Putagè in dialetto piemontese
significa stufa costruita e pensata per provvedere sia al riscaldamento sia alla cucina.

Cucinare a legna come una volta

Si chiama CookinStack la piccola stufa in ceramica a legna in versione putagè, come quelle che una volta erano presenti in ogni casa. Appartiene alla collezione Stack che Adriano Design progetta per l'azienda artigiana La Castellamonte. *adrianodesign.it*

Caseificio Vannulo: non solo ottime mozzarelle, ma anche borse, portafogli e cinture di pelle di bufala.

vannulo.it

Scalda le pappe e i biberon facendo tutto da sé

Arrivano i primi freddi e ce n'è bisogno. Funziona senza elettricità, grazie a un involucro autoriscaldante che conserva a lungo la temperatura. Di Babymoov, a 22,80 euro su *culladelbimbo.it*

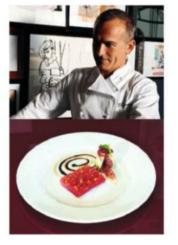
Il cioccolato che aiuta la ricerca

Il cacao è ricco di flavonoidi, antiossidanti e protettivi contro i tumori. Sabato 9 novembre AIRC aspetta tutti in piazza con i Cioccolatini della Ricerca: per sapere dove, numero verde 800.350.350. Il contributo per una confezione di cioccolatini creata da Lindt per AIRC è di 10 euro. *airc.it*

Alta cucina a Milano

Alta, sì, e non solo in senso gastronomico: Elio Sironi, di nuovo a Milano dopo alcuni anni in Sardegna, ha inaugurato il Ceresio 7 sulla cima dell'ex palazzo Enel (oggi Dsquared2), una terrazza con due piscine e vista mozzafiato sulla new City. In cucina, Sironi conferma il suo credo: massima qualità degli ingredienti e una raffinatissima semplicità in trasformazioni, abbinamenti e cotture. *ceresio7.com*

– **Laura Forti**

Foto di Daniele Coppa, Michelangelo Princiotta

Lasciati sorprendere.

Lindt Excellence Fior di Sale è un'esperienza inaspettata. Nato dalla passione e dalla creatività dei Maîtres Chocolatiers Lindt, il finissimo cioccolato fondente è sapientemente impreziosito da un pizzico di sale marino che ne esalta il gusto, in un'armoniosa combinazione di sapori. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.

LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.

Scopri tutte le varianti di Excellence su **lindt.com**

Far lauta colazione a Sospirolo

In una vecchia casa di famiglia nel cuore del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, a Sospirolo, Marco Parazzoli e i suoi fratelli, spinti dalla passione ereditata dalla mamma, hanno dato vita all'Agriturismo Dagai, un bed & breakfast pieno di suggestione e calore. Le prime colazioni con latte fresco, frutti di bosco, torte e altre delizie fatte in casa danno una carica speciale. Immancabili i kodinžón, barrette di polpa di mele essiccata, specialità di Sospirolo (nella foto, dell'azienda agricola Lise Agnese). I dintorni sono spettacolari, primo fra tutti la Valle del Mis con i Cadini del Brentòn, cavità scavate dalle acque del torrente Brentòn che d'estate si trasformano in piscine spettacolari. Nella bella stagione ai Dagai si organizzano anche eventi musicali e teatrali. *agriturismodagai.jimdo.com*

A Torino nel cioccolato si mette il rosmarino

Lo fa la cioccolateria artigianale La Perla, che nelle praline Le Naturali mette anche la cannella, lo zenzero, il cardamomo e il tè Earl Grey. Li lavora in modo che non perdano le loro proprietà organolettiche e li mescola, senza l'aggiunta di altri aromi o conservanti, a finissimo cioccolato fondente o cioccolato al latte e pasta di nocciole IGP Piemonte.
laperladitorino.it

Spalmabili per golosi *le creme di La Perla: bianca con il 25% di nocciole e burro di cacao, scura con poco zucchero ed extreme con vero sapore di cioccolato.*

Zucche di vetro, pezzi d'arte lavorati a mano di ogni grandezza e colore, a partire da 40 dollari.

etsy.com/it/shop/LukeGilveyGlass

La birra che viaggia in treno per non inquinare

Viaggia su ferrovia da Cervignano del Friuli a Catania e a Bari la birra Castello di San Giorgio di Nogaro (Udine), prodotta con grande impegno nel rispetto dell'ambiente. Si risparmiano così 21,8 tonnellate di CO_2, 67,1 kg di biossido di azoto e 14,03 kg di idrocarburi non metanici per ciascun convoglio rispetto a un equivalente trasporto su camion (25 autotreni per ogni treno).
birracastello.it

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Riccardo Lettieri, Marco Parazzoli

041 Pensieri, ricette, visioni
Dal 1971 a oggi l'abruzzese Fabio Baldassarre ne ha fatta di strada, non solo in senso professionale ma anche "chilometrico". Ha viaggiato molto e lavorato in situazioni e posti assai diversi. In questo libro ha raccolto ricordi, creazioni e affetti per custodirli e condividerli. Chi cerca le sue ricette ora sa dove trovarle, con foto che, ritraendo il cibo da molto vicino, ne svelano anche il più piccolo dettaglio. – **Angela Odone**
FreeMedia Edizioni, 76 euro, freemedia-sc.com

Nell'elegante cofanetto, ideale per un regalo, ci sono anche due stampi in silicone per mettersi subito alla prova.

Le tre minestre
L'arguto Andrea Vitali si butta a capofitto nella descrizione della sua iniziazione gastronomica e di vita in seno a una famiglia allargata in cui le zie, con le rispettive minestre, diventano un punto di riferimento. La cucina è teatro e coprotagonista di una storia che conquista e che si può provare a degustare grazie alle ricette allegate. – **Anna Prandoni**
Mondadori, 14,90 euro librimondadori.it

Cioccolatini
Come può una belga non amare alla follia il cioccolato? La nostra Joëlle Néderlants ripercorre i sapori della sua infanzia e ci regala questo piccolo tesoro fatto di sublimi praline e di cioccolatini che non si dimenticano. Un libro pensato per tutti, per chi ha già dimestichezza con la materia, ma anche per chi vuole cominciare a lavorare un ingrediente così prezioso e magico come il cioccolato. Trentadue ricette perfettamente spiegate e accompagnate dalle splendide fotografie di Riccardo Lettieri. – **Angela Odone**
Guido Tommasi Editore, 19,90 euro, guidotommasi.it

Lo scaffale di redazione

Prêt-a-gourmet, come diventare un vero gourmet a prova di gaffe
Gourmand, gourmet, gastrosnob, foodie, mangiatori ossessivi compulsivi... Gianluca Biscalchin racconta in modo esilarante come destreggiarsi nel mare magnum dei templi della gastronomia senza fare gaffe o scivoloni, diventando buongustai e, perché no, come fare colpo sugli amici!
Mondadori, 22 euro librimondadori.it

Ricette di vita
La storia di un uomo e dei grandi amori della sua vita: la cucina, gli ingredienti genuini e i rapporti umani. Giacomo Bulleri nasce a Collodi nel 1925, impara a fare il cuoco a Torino, ma sceglie Milano per aprire il suo primo ristorante nel 1958. Il primo di una serie dove continua, ancora oggi, a deliziare i suoi clienti con passione.
Bompiani, 19,50 euro bompiani.rcslibri.corriere.it

Slow cooking per tutti
Tecniche, sistemi di cottura e ricette che riportano la cucina lontano dalla frenesia moderna. Il suggerimento di Cristina Scateni è riappropriarsi di cotture lente che rendono i piatti sublimi: cottura al sole, stufa a legna, bagnomaria, uso del vapore fino al forno solare, nuova frontiera della cucina slow e senza sprechi.
Ponte alle Grazie, 14 euro ponteallegrazie.it

Foto di Riccardo Lettieri

Ma che vino da castagna!

Prima di chiederci "cosa si beve con le castagne?", bisognerebbe sapere di che cosa sanno: poliedriche, asciutte, con un gusto tipicamente amarognolo, tannico e astringente, vogliono a tutti i costi vini morbidi di alcol e densi, di buona struttura. Ma soprattutto, e qualcuno si stupirà, mai e poi mai rossi: il troppo tannino sarebbe una condanna per le gengive... e per la festa! Il nostro consiglio è provarle allora con due grandi, diversi bianchi, per castagne in versione salata e dolce. E per chi al vino preferisce altro, un piccolo fuori tema... dove la castagna è chiusa in bottiglia e dà sapore a una birra ambrata artigianale. – **Yoel Abarbanel**

Per i marron glacé
Moscato Passito Piemonte "Sol" 2008
15% vol. € 22
Eccellente passito italiano, emblema della grandezza senza mode né proclami. Moscato bianco 100% dagli aromi di cannella, marzapane, zucchero cotto e frutta passita, in bocca è setoso ma vivo, fresco. Lasciatelo con pazienza nel bicchiere: scoprirete un capolavoro. *Ezio Cerruti, Castiglione Tinella (CN), tel. 0141855240*

Per la zuppa di castagne
Ravenna Bianco Igt "Fiorile" 2011
13,5% vol. € 14
Albana di immensa complessità, frutto del genio di Stefano Bariani, impegnato nel recupero di varietà storiche. Quasi ramato, odora di agrumi e spezie con note resinose. Non è filtrato e non contiene solfiti aggiunti. *Fondo San Giuseppe, Brisighella (RA), tel. 3929887690, fondosangiuseppe.it*

Castagne nella birra
"Alla Castagna"
5% vol. € 3,50
Stupisce per "cremosità" al naso, e poi per la sua freschezza in bocca, questa spumeggiante creazione di un piccolo birrificio ligure, ottenuta con farina di castagne (così si può produrre anche fuori stagione). Una buona lager ambrata, per tutti i palati... *Birrificio "La Superba", Busalla (GE), tel. 0109648138, birrificiolasuperba.com*

L'olio del mese di Luigi Caricato
Uno chef tra gli olivi

Vi ricordate le ampolle di olio al ristorante? Be', dalla legge del 2006 che ne vietò l'uso (per primo ne proposi l'eliminazione) la sensibilità è cambiata: oggi al ristorante si possono perfino trovare la "carta degli oli" e il "carrello degli oli". E ci sono chef così appassionati di extravergine, che si sono messi a produrlo. Come il giovane Gianfranco Tuoro, che, costretto a rinunciare al lavoro in cucina, ha vestito i panni dell'olivicoltore. Il suo eccellente *Sciavuru d'Aliva, Dop Valle del Belice* (10 euro bott. da 500 ml), profuma di pomodoro maturo, è morbido e ha un sapore vegetale, armonioso, con note di mandorla in chiusura. *Sciavuru d'Aliva, Castelvetrano (TP), tel. 328 8713101, sciavurudaliva.it*

L'etichetta, carta d'identità del vino
di Giuseppe Vaccarini

Ci dice quello che serve per scegliere una bottiglia. Oltre agli elementi riportati accanto, troviamo l'**annata** (talora in controetichetta): rivela il potenziale di invecchiamento di un vino di pregio, ma è bene conoscerla anche perché non tutte le annate danno vini ugualmente buoni; è obbligatoria per vini Doc (Denominazione di origine controllata) e Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), facoltativa per Igt (Indicazione geografica tipica). Facoltativa invece la menzione del **vitigno**, quando non è parte della denominazione. I semplici **vini da tavola** (Vdt) sono prodotti secondo regole minime, fuori dei disciplinari previsti per le altre categorie.

Denominazione
Indica la zona di origine delle uve e la categoria (Igt, Doc, Docg).

Nome di fantasia
Come il nome della vigna, non è obbligatorio. Di solito è segno di attenzioni e cure particolari che il produttore dedica al suo vino.

Solfiti
È obbligatorio indicarne la presenza se superano 10 mg per litro. Rari finora i produttori che ne riportano la quantità in rapporto ai contenuti massimi consentiti.

Caratteristiche gustative
È facoltativo indicare l'effervescenza, come pure gli zuccheri residui (in base ai quali il vino è secco, amabile o dolce).

Ragione sociale e sede
Vanno sempre riportati nome e sede (comune e stato) del produttore/imbottigliatore, a garanzia della qualità del vino.

Grado alcolico
Rivela la struttura del vino: più alcol contiene, maggiore è la sensazione di pienezza che offre all'assaggio.

Quantità
Utile conoscerla, soprattutto per poter valutare il prezzo.

Foto di Riccardo Lettieri

Raffinata selvaggina
per affrontare le prime nebbie

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

L'Aglianico "Turandea" 2009 di Tiziana Marino profuma di sottobosco, con balsamici ricordi di macchia mediterranea. Morbido e fresco al palato, sarà un buon compagno del fagiano (€ 24). *tizianamarino.it*

Volete impreziosire un vostro cappello? Potete farlo usando questo accessorio realizzato con colorate e delicate piume di fagiano, starna e ghiandaia (€ 13,90). *cappelleria.com*

La casseruola a due manici New Balance di Berndes in alluminio pressofuso antiaderente è pensata per tutti i piani cottura compresa l'induzione (ø 24 cm, € 79,90). *berndesitalia.com*

Fagiano al vino rosso con mela e ribes

Impegno *Facile*
Tempo *45' più 30' di marinatura*

Ingredienti per 4 persone
700 g polpa di fagiano in tocchi
100 g ribes - 4 mele Pinova
2 piccole carote - 2 scalogni
1 gambo di sedano - vino rosso secco
cacao amaro in polvere - brodo vegetale
burro - timo - zucchero - sale - pepe

Lasciate marinare per 30' il fagiano in una ciotola con poco timo, 1 scalogno tagliato a metà, 1 carota, mezzo gambo di sedano a tocchi e un bicchiere di vino rosso. Sgocciolate il fagiano e filtrate il liquido (marinata). **Tritate** 1 carota, 1 scalogno e il resto del sedano; rosolateli in una noce di burro per 2-3', poi unite il fagiano; dopo 2-3' bagnate con la marinata, fate evaporare l'alcol, unite un cucchiaino di cacao, un bicchiere di brodo, sale, pepe, riducete la fiamma, coprite e cuocete per 30' (se dovesse evaporare tutto il liquido, aggiungete altro brodo). **Sbucciate** le mele solo nella parte superiore e privatele parzialmente del torsolo con uno scavino. Accomodatele su una placca foderata di carta da forno, spolverizzatele di zucchero e infornatele a 180 °C per 20'. **Schiacciate** il ribes con 20 g di zucchero. Sfornate le mele e distribuite nell'incavo il ribes. Infornate di nuovo per 5'. Servite il fagiano con le mele, tutto ben caldo. Decorate a piacere con foglioline di timo.

Lo scavino di Tescoma in acciaio inox e plastica è perfetto per ricavare sfere di frutta o per detorsolare tutti i pomi (a partire da € 7,90). *tescomaonline.com*

Dall'incrocio di Golden Delicious e Clivia nasce la mela Pinova Val Venosta: polpa succosa e croccante di sapore dolciastro-asprigno (a partire da € 1,50/kg). *vip.coop*

Visto da un **ARTISTA**

Tutti noi lo conosciamo per le sue grottesche "Teste Composte", ma questo elegante fagiano datato 1577 è di Giuseppe Arcimboldo. È conservato alla Österreichische Nationalbibliothek di Vienna. *onb.ac.at*

“Una zuppa senza formaggio è come una carrozza senza cavalli”

(detto bergamasco)

1 Petite Fleur
zuppiera ultraclassica, ovale, in porcellana, capace di contenere fino a 2,5 l di brodo. Villeroy & Boch, € 185. *villeroy-boch.com*

2 Silvia
di linea essenziale con coperchio a scomparsa, ma in prezioso bone china con profili di platino. Bitossi Home, € 88,50. *bitossihome.it*

3 Idillio Persis
alta, con motivi dorati ispirati a decori dell'antica Persia. Rosenthal, € 590. *rosenthal.de*

4 Basics Rectangular
piccolina ma di carattere, in porcellana. Maxwell & Williams, € 19,95. *maxwellandwilliams.it*

5 Basics Lion
poderosa (contiene fino a 2,8 l), con manici a testa di leone, in porcellana adatta a forno e microonde. Maxwell & Williams, € 39,95 (escluso mestolo). *maxwellandwilliams.it*

6 Via Lattea
ad anfora e con coperchio ultrapiatto. Andrea Fontebasso 1760, € 57. *tognanaporcellane.it*

7-8 New Wave e Anmut
New Wave, con grandi manici ondulati, fa fatica a stare dentro ad Anmut, con manici appena accennati (e coperchio appoggiato sullo sfondo). Villeroy & Boch, € 139 New Wave e 169 Anmut. *villeroy-boch.com*

Fotografia *Monica Vinella.* Ha collaborato *Elena Villa.* Si ringrazia *Rossosegnale* per l'ospitalità (*rossosegnale.it*).

Inzuppaluce

ironica interpretazione di una zuppiera barocca: attraverso i buchi le lampade creano divertenti giochi di luce. Studio Pixel, € 520. *studiopixelsnc.it*

Se la minestra è un emblema della semplicità, per mangiarla senza fare errori ci vuole invece un piccolo esercizio di stile. Che comincia con il modo di distribuire questo gradevole primo. E finisce con quello in cui, dopo averlo gustato, si appoggia il cucchiaio dentro al piatto.

Modi di moda: mettere in tavola la zuppiera

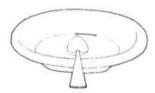
Da che parte sta?
Il lato concavo di un cucchiaio: verso l'alto o la tavola? Va bene in entrambi i modi. Ma se sul manico c'è uno stemma o un decoro, il cucchiaio va posto in modo da metterli in bella evidenza.

Mai da solo
Nel preparare la tavola, il piatto fondo per la minestra va sempre appoggiato su un piatto piano, che a sua volta può essere posato su un sottopiatto segnaposto, decorativo e più grande.

Buon gusto con buone maniere

1 Quanta ne servo?
La minestra va versata lentamente, evitando spruzzi e spargimenti, e la quantità non deve superare il bordo interno del piatto.

2 Di punta o di lato?
Senza riempirlo completamente, il cucchiaio affusolato va portato alla bocca di punta, quello rotondo di lato. Vietato soffiarci sopra.

3 Per finire in bellezza
Si comincia con la minestra più vicina al bordo del piatto e alla fine si inclina il piatto verso il centro della tavola per raccogliere le ultime cucchiaiate.

4 Si termina alle 6
Il bon ton dice che la minestra va servita una volta sola. Quando si è finito di usarlo, il cucchiaio va lasciato nel piatto in posizione "ore 6".

Tanti modi di dire minestra

I primi piatti in composizione brodosa, affettuosamente e comunemente chiamati minestre, in realtà hanno diversi nomi specifici a seconda delle preparazioni. Una minestra con verdure in pezzi viene chiamata minestrone, con verdure in purè è detta passato. Se il passato contiene un roux (salsa addensante di burro e farina) diventa una vellutata. Una minestra che contiene pane è una zuppa. Chi cuoce della pasta in un brodo fa una minestra in brodo. E se usa pasta piccola, il risultato è una minestrina.

Illustrazioni di Anna Canavesi

Tovagliette o tovaglioli

Personalizzare la tavola in quattro mosse

Fotografia *Beatrice Prada*

Basta poco
Le tovagliette all'americana, i tovaglioli, un canovaccio da regalare: con questa tecnica potete personalizzare ogni tessuto da cucina. E la cosa più divertente è che non c'è limite alla fantasia! Potrete comporre le scritte che volete e realizzarle in solo quattro mosse: preparare gli stencil, preparare il colore, dipingere, rimuovere gli stencil. Et voilà!

Che cosa serve
Colori acrilici per tessuti, stencil in lamiera di zinco delle lettere, un pennello piatto, un rotolino di nastro adesivo. Tutto questo materiale si trova nei colorifici ben forniti. Procuratevi tovagliette, tovaglioli o canovacci: possono essere in cotone o lino.

Procedimento
Fissate gli stencil con il nastro adesivo sul tessuto, in modo che non si muovano mentre dipingete. Diluite il colore seguendo le istruzioni sul tubetto, poi pennellatelo sugli stencil. Fate asciugare, quindi rimuovete gli stencil.

Ha collaborato *Elena Villa.*

Gli stencil delle lettere sono realizzati in lamiera di zinco; quelli che abbiamo utilizzato noi sono larghi 60 mm, ma ne esistono di molte misure. Si trovano nei colorifici e sono perfetti per realizzare scritte su stoffa.

MELA

Mani vellutate
con la crema idratante agli oli di frutta

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Beatrice Prada*

Crema idratante per pelli secche

Impegno *Medio*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per circa 100 g di crema
olio di albicocche
olio di avocado
olio di mandorle dolci
acqua di rose
cera d'api in pastiglie
vitamina E in gocce

Raccogliete in una ciotola 3 cucchiai di olio di albicocche, 3 cucchiai di olio di avocado, 3 cucchiai di olio di mandorle dolci e 1 cucchiaio e mezzo di cera d'api (se volete mantenere la crema di colore chiaro, usate la cera d'api bianca e non quella gialla). Portate tutto su un bagnomaria caldo ma non bollente e iniziate a mescolare delicatamente. Proseguite fino a quando la cera non si sarà perfettamente sciolta: gli ingredienti dovranno essere amalgamati e quindi il composto omogeneo.
Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire continuando a mescolare.
Intiepidite 3 cucchiai di acqua di rose.
Unite l'acqua di rose e 3 gocce di vitamina E un poco alla volta al mix di oli e cera d'api; usate il frullatore a immersione per ottenere un'emulsione finissima. La cosa importante è unire sempre la parte acquosa a quella oleosa e mai il contrario.
Confezionate la crema ottenuta in piccoli barattoli di vetro e teneteli al fresco. Non contenendo alcun conservante la crema si manterrà per 2 settimane.
La signora Olga dice che questa crema è un'emulsione, come la maionese: se dovesse impazzire, potrete recuperarla continuando a frullare unendo una piccola quantità di un'altra crema idratante.
Tutti gli ingredienti sono reperibili in erboristeria oppure online, su siti specializzati come *dadalindo.it*.

Ringraziamo *Erika Kozma* per la ricetta della sua crema confortevole, che abbiamo anche fotografato come sfondo per questa pagina.

Pamplemousse Rose
Caudalie
Ispirata alle note del Sauvignon, è arricchita con pompelmo, rosa, arancia e menta. La crema contiene il Vinolevure, una molecola esclusiva Caudalie estratta dal lievito usato per la vinificazione che aiuta a rafforzare le difese immunitarie della pelle. In confezioni da 30 ml.
€ 6,10
caudalie.com

Cicaplast Mains
La Roche-Posay
Un vero scudo per chi usa molto le mani, soprattutto in cucina! È una crema lenitiva e idratante che viene assorbita dalla pelle in modo rapido, formando come un guanto invisibile che protegge dalle aggressioni dei prodotti domestici e professionali. Resiste all'acqua e a ripetuti lavaggi.
50 ml € 8
larocheposay.it

Fleur d'or & Acacia
L'Occitane en Provence
Una formula nutriente che si assorbe molto rapidamente e lascia la pelle morbidissima e setosa. Ha un profumo delicato che mescola la mimosa con l'acacia, il miele e la cera d'api. Il formato da 30 ml è perfetto da portare sempre con sé.
€ 7,50
loccitane.it

Soin Perfection Main
Aÿsse
Combatte l'invecchiamento della pelle delicata delle mani. È molto nutriente, perfetta per proteggere le mani screpolate e irritate. Non è grassa, lascia la pelle liscia e irrobustisce le unghie fragili. A base di estratti dei vigneti della Champagne-Ardenne, ortiche bianche, olio di borragine e di semi di uva. La confezione è da 75 ml.
€ 38,90 *lagardenia.com*

...oppure con riso, polenta, carne, pesce, uova, verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite e per saperne di più vai su **WWW.3CUOCHI.IT**

ZAFFERANO 3 CUOCHI

CONDISCILO COME TI PARE

L'affettatrice
Sottile precisione

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

Per un gusto più deciso provate a insaporire la ricotta con pasta di acciughe e noci tritate.

Cannoli di pane farciti di ricotta

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 16 pezzi
600 g ricotta
40 g prosciutto cotto a dadini
15 g granella di pistacchi
10 olive taggiasche snocciolate
2 falde di pomodoro secco
2 panini di pane bianco (Ø 10 cm circa)
2 panini integrali (Ø 10 cm circa)
limone - foglioline di timo
olio extravergine - sale - pepe

Affettate i panini (l'ideale sarebbe che il pane fosse del giorno prima, in modo da risultare compatto e facile da tagliare) con l'affettatrice ottenendo 16 fettine abbastanza sottili, avvolgetele sugli stampi per cannolo di metallo e date la forma legando con poco spago da cucina.
Accomodate i cannoli su una placca foderata di carta da forno e infornate a 120 °C per 30'. Sfornateli, fateli raffreddare, poi liberateli dallo spago e sformateli.
Tritate finemente i pomodori secchi e le olive taggiasche.
Amalgamate la ricotta con il trito di olive, di pomodori e di prosciutto, la scorza grattugiata di un limone, timo, la granella di pistacchi, olio, sale e pepe (farcia).
Raccogliete la farcia in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia e distribuitela nei cannoli. Serviteli subito.
La signora Olga dice che potete preparare i cannoli anche il giorno prima e farcirli solo al momento di servirli in modo che non assorbano l'umidità e diventino molli.

25 Special Edition
R.G.V.

Prestazioni professionali anche a casa con questa affettatrice studiata per tagliare salumi, formaggi, pane e pesce. La linea senza spigoli rende la pulizia più semplice. È in alluminio fuso e la base è laccata; coprilama, piatto e paratia sono in alluminio ossidato. Può tagliare fino allo spessore di 16 mm e ha l'affilatoio fisso. Disponibile anche nei colori nero e rosso.
€ 299
rgv.it

MAS6200N
Bosch

Molto silenziosa e compatta questa affettatrice ha l'interruttore a pressione con coperchio di sicurezza, la protezione per le dita, la lama circolare in acciaio inox e uno spessore di taglio fino a 15 mm. I quattro piedini con ventose conferiscono maggiore stabilità e sicurezza durante l'uso.
€ 109,90
bosch-home.com

S 220 AF
Fac

Il corpo è in alluminio anodizzato e laccato al forno: potete scegliere il colore che preferite tra 210 colori RAL. La lama (ø 22 cm) è in acciaio cromato e temprato con la protezione per le dita. Ha una grande precisione nella regolazione dello spessore di taglio e svariati dispositivi di sicurezza: blocca cavo, parti elettriche completamente protette, paramani per il piatto, anello fisso attorno alla lama, blocco dell'affilatoio.
€ 390,40
shop-shop.it

Retro-Kollektion 072006
Zassenhaus

Affettatrice manuale per pane e salumi dal particolare design rétro stile anni '60. La lama (ø 190 mm) in acciaio inossidabile ha una speciale ondulatura. La piattaforma si chiude in modo da poter riporre l'affettatrice risparmiando spazio. I sei piedini a ventosa garantiscono stabilità e permettono di lavorare in modo sicuro.
€ 214
schoenhuber.com

B2
Berkel

L'affettatrice a volano non scalda gli alimenti che taglia grazie alla bassa velocità della lama e alla sua forma concava che accarezza gli ingredienti solo nel punto di taglio, evitandone l'alterazione di gusto e profumo. Costruita in maniera artigianale, ogni affettatrice è un pezzo unico, personalizzabile nel colore su richiesta, così bella che potrebbe stare in sala da pranzo.
€ 3300
berkelinternational.com

Ci avevate mai
PENSATO?

Lingotto di caviale Calvisius
Agroittica

Il caviale fresco viene accomodato, senza venire pressato, dentro un'anima di legno di quercia a forma di lingotto e lasciato stagionare per circa due mesi. Con questa tecnica il caviale perde la sua umidità ma mantiene sapore e proprietà organolettiche. Ogni lingotto, pronto da affettare, pesa circa 70 g. Molto meglio dell'oro!
A partire da € 120
agroittica.it

MARCATO
MARCATO DESIGN

Un'amicizia finita in brisaola

di *Marina Bellati*

Nel 2012 sono state prodotte 15.900 tonnellate di bresaola per un valore di 256,6 milioni di euro. Dopo anni di divieto di commercio negli USA a causa del morbo della mucca pazza, da luglio la bresaola italiana è potuta finalmente tornare sulle tavole degli americani.

Stefano e Matteo da bambini condividevano i giochi. Diventati grandi, hanno deciso di creare un'officina gastronomica per poter condividere la passione per il cibo.

Si sono incontrati nel comune italiano più lontano dal mare, Stefano Masanti e Matteo Maglio: a Madesimo, in valle Spluga, a 1550 metri di altezza. Forse è guardando da lassù le stelle che Stefano, nato a Milano ma portato a soli tre giorni nel comune montano di residenza del papà, da piccolo sognava di fare l'astronauta. Oggi fa parte della terza generazione di una dinastia di albergatori della cittadina: è chef patron - da quando aveva 19 anni, oggi ne ha 43 - de Il Cantinone, ristorante dotato di stella, aperto dal nonno. Stefano è uno che alla buona cucina del territorio ci crede molto: da anni si batte per la valorizzazione e l'uso dei prodotti tipici locali e ha fondato con alcuni colleghi l'associazione Slowcooking. Vi partecipano piccoli imprenditori agricoli della zona da cui i soci ristoratori (una quindicina fra Valchiavenna e Valtellina) si riforniscono, garantendo così il ritorno economico e la sopravvivenza di piccole produzioni di qualità.

Anche Matteo Maglio ha da sempre la passione per la gastronomia. A Madesimo ci andava in vacanza da bambino, d'estate, la stagione in cui si stringono amicizie forti e durature, come quella che è nata con Stefano. In un'altra vita Matteo era titolare di un'agenzia di lavoro interinale, poi la svolta. Per divertimento e amicizia ha cominciato a dare una mano a Stefano in cucina e da lì è nata l'idea di diventare soci e darsi alla produzione del più tipico prodotto della zona, la bresaola. Nel 2010 hanno inaugurato MA! Officina gastronomica, un laboratorio piccolo ma attrezzato secondo le più moderne normative.

"Intanto qui dove siamo, in Valle Spluga, e nella sottostante Valchiavenna, bisogna chiamarla brisaola, con la i", precisano. "È in Valtellina che la chiamano bresaola". Nelle tre valli la tradizione della carne marinata e stagionata è radicata e un tempo quasi tutti preparavano da sé le proprie brisaole e bresaole: oggi la quasi totalità è prodotta su scala industriale.
"Il termine bresaola", spiega poi Matteo, "viene spesso erroneamente identificato con il prodotto, mentre indica un tipo di lavorazione: si fanno bresaole di cervo, di capra, di capriolo, di lonzino di maiale".
Nonostante le normative consentano piccole dosi di salnitro, nella brisaola di Stefano e Matteo non è utilizzato nessun conservante. I due amici puntano al recupero dell'antica artigianalità, non ne producono più di 2 quintali a settimana e il loro processo di lavorazione è certificato gluten free dall'Associazione Italiana Celiachia. I tagli di carne più adatti, che provengono da bovini italiani ed europei a filiera controllata, sono punta d'anca, magatello, sottofesa; una volta arrivati freschi sono tolettati dal grasso in eccesso e lasciati a marinare in una cella frigo sotto una concia composta da sale, aglio, pepe, alloro e spezie per una decina di giorni, durante i quali vengono girati e rigirati a mano più volte.

In Valchiavenna si dice che la brisaola va mangiata "santa", vale a dire senza limone, olio o altri condimenti.

Terminata la marinatura, la brisaola è trasferita nell'apposito armadio di asciugatura a temperatura e umidità controllate, dove resta una settimana e perde almeno il 18% del peso. Un passaggio fondamentale, durante il quale i tagli iniziano a ricoprirsi di una patina bianca e cominciano ad acquisire il tipico profumo di "cantina".
Ultimo passaggio, quello nella cella di stagionatura: qui la brisaola resta per un minimo di 45 giorni se la si vuole "morbida" (un tempo mediamente più lungo rispetto alle produzioni industriali) o prosegue l'affinamento fino anche a tre mesi, per ottenere una brisaola dal gusto sapido, persistente, di grande complessità aromatica. Da MA! Officina gastronomica ogni cliente può ordinare una brisaola "su misura", della stagionatura preferita: viene marchiata e dotata di un certificato di identità che ne delinea l'intero percorso produttivo: provenienza della carne, età dell'animale, data di salatura e inizio stagionatura.

All'altitudine di Madesimo il microclima rende possibile la realizzazione di brisaole con un minor contenuto di sodio rispetto a quelle di pianura: pochi grammi per chilo in meno, ma che fanno la differenza. Con un nome dalle oscure origini (c'è chi lo fa derivare da brisa, cioè salata, dal nome di una ghiandola bovina molto sapida, e chi da brasa, fatta asciugare a temperature che consentano una rapida disidratazione), è un tipo di carne molto apprezzato dagli sportivi per lo scarso contenuto di grassi. E recentemente si è vista anche attribuire da un periodico inglese di medicina l'oscar di cibo più afrodisiaco, più del cioccolato, del peperoncino, delle ostriche, grazie all'alto contenuto di arginina, un amminoacido miglioratore delle prestazioni fisiche. E pensare che in Valchiavenna (da cui parte la Valle Spluga) si dice che il metodo più giusto di gustare la brisaola è di mangiarla "santa": senza limone, olio o altri condimenti. Perché quando è buona, non ha bisogno d'altro che un pezzetto di pane, niente di più.

MA! Officina gastronomica,
via De Giacomi 7,
Madesimo (So),
maofficinagastronomica.com

Sopra da sinistra *Stefano Masanti e Matteo Maglio.* A sinistra *Le brisaole di MA! Officina gastronomica di Madesimo.*

Foto di SIME, Vincenzo Martegani

START UP

Le tuttofare dell'era del cibo 2.0

TESTO
Donato Carriero
[hagakure.it]

Primo caffè: dove trovarlo nero come la notte, dolce come l'amore e caldo come l'inferno? Un clic su internet ed ecco il posto più vicino. Frigorifero vuoto? Un altro clic e vi consegnano la spesa. Vi piacerebbe una cena fra amici? Dal web arriva l'invito di qualcuno che cucinerà per voi e vi accoglierà con simpatia. Se invece la organizzate voi, trovate il piatto giusto da preparare e i vini perfetti con cui accompagnarlo. Disponibili 24 ore su 24 come una segretaria, un maggiordomo, uno chef, un supermercato e un call center insieme, arrivano le start up, le nuove società che attraverso la rete offrono prodotti e servizi. Se seguono la legge 221 del 2012 (non più di 48 mesi di attività, investimenti in ricerca, un terzo del personale ricercatore con laurea) godono di facilitazioni economiche e burocratiche. Saranno ricche e famose? Ecco l'unico imprevisto fra tanta organizzazione. Ma le abitudini stanno cambiando e senza almeno un clic sul web una cosa è certa, nessuno va più da nessuna parte. – **E.C.**

RICETTE PER TUTTI (O QUASI)

[recipefy.com]

Dove imparare a fare la torta di mele? Come mantecare il risotto? La risposta a queste domande è in Recipefy, il social network che ruota intorno alle ricette. Iscrivendoti puoi pubblicare le tue, leggere quelle degli altri, commentarle o chiedere spiegazioni. Pubblicando una ricetta in Recipefy la potrai condividere anche tramite Facebook e Twitter. Certo, ci sono anche ricette che vogliamo rimangano segrete: puoi indicare come private quelle che vuoi tenere solo per te, sempre disponibili e facilmente rintracciabili. Sulla pagina Facebook di Recipefy trovi i link alle ricette, Twitter è aggiornato con minore frequenza.

PLUS Valido strumento per la gestione del proprio archivio ricette e per sperimentarne di nuove.

MINUS Potrebbe offrire di più sul lato social e collaborativo, per esempio con un'applicazione per smartphone o tablet.

AH CHE BELL' 'O CAFÈ

[breakfast-reviews.net]

Iniziare la giornata con il piede giusto è importante e The Breakfast Review ne ha fatto un motto: "La colazione è una cosa importante, e condiziona il nostro umore 365 giorni all'anno". I reviewer del team testano i bar distinguendo il servizio al bancone da quello al tavolo e lo giudicano in base a servizio, qualità, pulizia, prezzo. Utili anche le informazioni come l'apertura domenicale, la presenza del POS per le carte di credito, il WiFi. È possibile seguire The Breakfast Review anche tramite il blog, Twitter, Facebook e Pinterest.

PLUS Avvalersi di collaboratori selezionati rende più omogenee, accurate e autentiche le valutazioni di The Breakfast Review rispetto ad altre start up di social reviewing.

MINUS Meno aggiornato l'account su Google Plus.

FLASH SUL FOOD

[foodspotting.com]

Fotografare il cibo. È una mania alla quale chiunque ha ceduto almeno una volta. Se ti piace mangiare bene e farlo sapere, almeno quanto lasciarti ispirare dai posti consigliati da altri utenti, Foodspotting fa per te. Puoi fotografare i piatti che mangi e segnalarli, oltre che per il loro gusto, anche per il loro aspetto. Le foto vengono geolocalizzate e compongono una comoda mappa che permette di individuare i locali suggeriti. Oltre a Facebook e Twitter, Foodspotting ha anche un colorato account Pinterest con numerosi board anche cogestiti dagli utenti.

PLUS Web e applicazione disponibile per iOS, Android, Windows Phone e BlackBerry.

CUOCO IN SCATOLA

[hellofresh.co.uk]

Il segreto di tutti gli chef sono gli ingredienti. Hello Fresh è una start up che in Gran Bretagna crea ricette facili da eseguire, seleziona gli ingredienti necessari a prepararle e li racchiude in un box che consegna a domicilio. Ricette nuove ogni settimana e ingredienti freschi e di qualità sono i suoi punti di forza. Hello Fresh gestisce brillantemente la propria presenza su Facebook eTwitter, ha anche un account Pinterest e Instagram ma utilizza soprattutto YouTube, anche per parlare di corretta alimentazione per una dieta equilibrata e variata.

PLUS La consegna a domicilio gratis e la possibilità di cancellare o modificare gli ordini.

3 VINI E 1 PIATTO
[3wine.it]

3 Wine propone una selezione di 3 bottiglie alle quali abbina, su consiglio di chef e enogastronomi, i cibi per creare un menu perfetto. Ordinando il box si riceve a casa, assieme alle tre bottiglie, anche la ricetta creata dallo chef con le istruzioni per prepararla. Non resta che procurarsi gli ingredienti. Ogni mese un tris di bottiglie diverso e una ricetta creata ad hoc. 3 Wine ha una pagina Facebook e un account Twitter.

PLUS Una soluzione sicura per gustare una cena speciale con amici.

MINUS La parte social e di condivisione si svolge quasi esclusivamente a tavola, le potenzialità del social network potrebbero essere sfruttate meglio.

CANTINIERE ONLINE
[tannico.it]

Su Tannico è disponibile un'articolata offerta di vini che è possibile acquistare online e ricevere a casa. È un vero e proprio sito di ecommerce, a parte la pagina Facebook non ha molti altri elementi riconducibili ai social network.

PLUS Se quello che ti interessa è trovare il vino che cerchi per la tua cantina, è il posto giusto.

MINUS Limitate possibilità di condividere la propria passione per il vino tramite i social network.

CUOCHI E GNAMMER
[gnammo.com]

Gnammo si inserisce nel filone del cosiddetto "Home food", ovvero quei social network che permettono di organizzare pranzi, aperitivi o cene a casa propria o in quella di altri membri del network. Nel momento della registrazione è infatti possibile identificarsi come Cuoco – chi organizza gli eventi e mette a disposizione la propria abitazione e le proprie abilità culinarie – o Gnammer – chi partecipa (a pagamento) con gli altri membri del network nella veste di ospite. Gnammo è presente su Facebook, Twitter e Pinterest.

MINUS Peccato non ci sia un'app per farlo anche quando non si è al computer.

LA SPESA A CASA
[cortilia.it]

Cortilia funziona come un gruppo di acquisto, creando dei mercati agricoli virtuali composti da agricoltori vicini fra loro e ottimizzando la varietà dei prodotti. Ogni settimana propone cassette di prodotti preselezionati che possono essere integrati con altri scelti individualmente. L'utente ordina e riceve a casa, con il vantaggio della filiera corta: acquisto diretto dal produttore che ne garantisce anche la qualità. Le spedizioni avvengono due volte a settimana ed è possibile abbonarsi per semplificare gli acquisti ripetuti. Oltre che essere presente su Facebook e Twitter, Cortilia sul blog che propone ricette correlate ai prodotti in cassetta.

PLUS Eccellente sistema per superare la grande distribuzione e mettere a frutto i vantaggi del sistema collaborativo della rete.

LA MOTIVAZIONE Bisogna cambiare abitudini: Cortilia manda solo prodotti di stagione. Ma questo potrebbe essere il motivo per cominciare.

MENU SEMPRE PRONTI
[justeat.it]

Just Eat consorzia numerosi locali che effettuano consegne a domicilio, fungendo da centro di raccolta degli ordini. Si seleziona la zona della propria città, la tipologia di cibo che si vuole mangiare, dalla pizza all'etnico, e si effettua l'ordine in base alle offerte dei vari locali. Disponibile anche l'app per iPhone. Just Eat utilizza quasi esclusivamente Facebook per comunicare, su Twitter si limita a rilanciare i contenuti di Facebook.

PLUS Ampia scelta e offerta.

Si ringrazia
Edmondo Sparano
(digitalmagics.com)

100
Zàini
1913-2013
CIOCCOLATO Emilia
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.
Zàini
MILANO
Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere
qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre
mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Emilia
Zàini
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA

C'era
una volta
una
MELA
In sei nuovi piatti
il sapore
INCANTATO
dei
MITI e della STORIA
RICETTE Tommaso Arrigoni TESTI Angela Odone
FOTOGRAFIE Riccardo Lettieri STYLING Beatrice Prada

Peccato di EVA

Direttamente dal giardino dell'Eden
un boccone paradisiaco
che non provoca conseguenze catastrofiche.
Al massimo una piacevole ebbrezza...

OSTRICA CON MELA MARINATA
E GELATINA DI CHAMPAGNE

TORTINO DI CIOCCOLATO
CON MELE ALLO ZAFFERANO

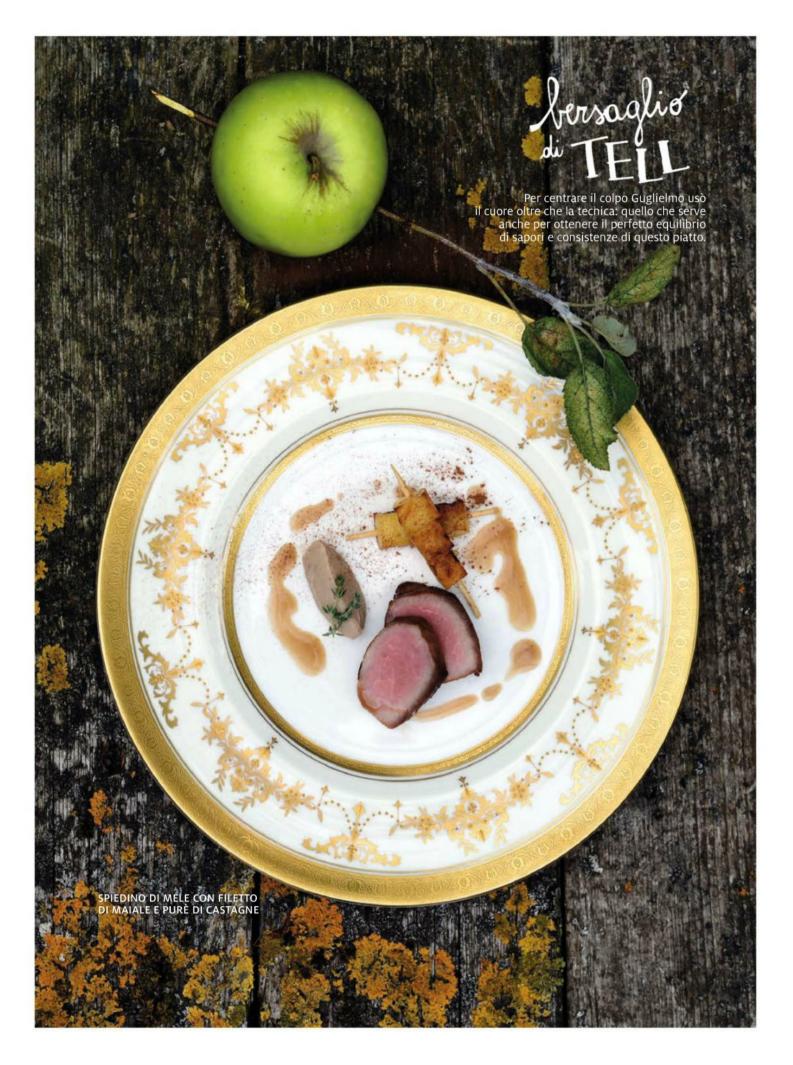
scandalo di AFRODITE

La perfezione, la regalità e un sapore divino concentrati in un dolce che, forse, Paride avrebbe scelto come vincitore indiscusso di ogni competizione.

bersaglio di TELL

Per centrare il colpo Guglielmo usò il cuore oltre che la tecnica: quello che serve anche per ottenere il perfetto equilibrio di sapori e consistenze di questo piatto.

SPIEDINO DI MELE CON FILETTO DI MAIALE E PURÈ DI CASTAGNE

veleno per BIANCANEVE

Fidatevi, chiudete gli occhi, esprimete un desiderio e addentate queste deliziose frittelle. Controllate però che i funghi non siano velenosi prima di servirli al vostro principe azzurro...

FRITTELLE DI MELE E BACCALÀ SU INSALATA DI FINFERLI E PORCINI

rivelazione di NEWTON

Un colpo in testa e la visione del mondo non fu più la stessa. Come questo dolce semplice, fine... e decisamente caduto dall'alto!

MELA AL LEMON GRASS CADUTA SU SALSA DI FRAGOLE E MERINGHE

simbolo per STEVE JOBS

Da lavorante in una piantagione di mele
a genio indiscusso dell'informatica.
Come fatta di pixel colorati, questa zuppetta
delizia gli occhi oltre il palato.

ZUPPETTA DI VERDURE NEL BRODO
DI MELE CON RICOTTA DI PECORA

OSTRICA CON MELA MARINATA E GELATINA DI CHAMPAGNE

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 7 ore di riposo*

Ingredienti per 4 persone
400 g Champagne
25 g gelatina alimentare in fogli
4 frutti della passione
4 ostriche
1 mela Fuji
olio extravergine di oliva
sale grosso

Ammollate la gelatina.
Raccogliete lo Champagne in una casseruola e scaldatelo con 100 g di acqua fino a 80 °C, poi togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta. Raccogliete il liquido in una teglietta rettangolare in modo da formare uno strato spesso non più di 1 cm. Lasciate rapprendere in frigorifero per almeno 7 ore.
Scavate i frutti della passione e passate la polpa nella centrifuga per ottenere il succo. Se non avete la centrifuga potete frullare la polpa dei frutti e poi passarla al setaccio (succo di frutto della passione).
Sbucciate e detorsolate la mela, poi tagliatela in una dadolata di piccole dimensioni, raccoglietela in una ciotolina, bagnatela con il succo di frutto della passione e lasciatela marinare per 1 ora. Conditela infine con poco olio.
Sformate la gelatina scaldando leggermente le pareti della teglietta e riducete anch'essa in una dadolata di piccole dimensioni.
Aprite le ostriche.
Staccate il mollusco dal guscio, eliminate l'acqua e rimettetelo nel guscio.
Aggiungete un cucchiaino di dadini di gelatina e uno di mela. Completate a piacere con germogli.
Distribuite sul fondo dei piatti una manciata di sale grosso e accomodatevi i gusci di ostrica: in questo modo staranno dritti e non si rovesceranno. Servite subito.
La signora Olga dice che se volete servire questa ricetta come secondo piatto invece che come antipasto, calcolate 3 ostriche a commensale.

TORTINO DI CIOCCOLATO CON MELE ALLO ZAFFERANO

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora più 6 ore di riposo*

Ingredienti per 6 persone
400 g panna fresca
240 g cioccolato fondente al 60%
310 g zucchero
100 g latte
100 g farina
100 g uova
70 g tuorli
20 g fecola
10 g gelatina alimentari in fogli
4 bustine di zafferano
3 mele Renetta

Pelate le mele, detorsolatele e tagliatele in spicchi.
Raccogliete in una casseruola 400 g di acqua con 200 g di zucchero e 4 bustine di zafferano, portate a ebollizione, spegnete e immergetevi gli spicchi di mela.
Montate le uova e i tuorli con 110 g di zucchero usando le fruste elettriche in modo da ottenere una spuma soffice (ci vorranno non meno di 10-15'), poi unite la farina e la fecola setacciate mescolando dal basso verso l'alto così da non smontare il composto. Stendete il composto su una placca foderata di carta da forno allo spessore di 1,5 cm e infornate a 175 °C per 20'. Sfornate, lasciate raffreddare, infine sformate (pasta biscotto).
Sciogliete il cioccolato a bagnomaria.
Intiepidite la panna.
Mettete in ammollo la gelatina.
Scaldate il latte, togliete dal fuoco e scioglietevi la gelatina alimentare; incorporate la panna tiepida, mescolate bene e infine unite il composto al cioccolato fuso, aggiungendolo un terzo alla volta, così da amalgamare perfettamente gli ingredienti e ottenere alla fine una crema liscia e lucida (mousse al cioccolato).
Sgocciolate le mele, tagliatele in fettine sottili e conservate lo sciroppo allo zafferano.
Mettete all'interno di 6 tagliapasta quadrati (lato 4 cm) uno strato di pasta biscotto, bagnatelo leggermente con lo sciroppo allo zafferano delle mele, ponete le mele a fettine sopra il biscotto, colatevi sopra la mousse di cioccolato arrivando a filo del bordo del tagliapasta. Mettete a riposare in frigo per almeno 6 ore (tortini di cioccolato).
Sformate i tortini di cioccolato, disponeteli nei piatti e decorateli a piacere con fogli d'oro alimentare o polvere d'oro.

SPIEDINO DI MELE CON FILETTO DI MAIALE E PURÈ DI CASTAGNE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
400 g filetto di maiale
300 g latte
100 g castagne pelate precotte sottovuoto
2 mele Golden
cannella in stecca
brodo di carne
aglio - timo - maggiorana
vino bianco secco
burro chiarificato
sale - pepe

Versate il latte in una piccola casseruola e portatelo a ebollizione con un pezzo di cannella, spegnete, lasciate in infusione per 30', infine filtratelo.
Raccogliete le castagne in una casseruola, copritele con il latte filtrato e cuocetele per circa 1 ora fino a quando non si saranno disfatte: le castagne dovranno assorbire tutto il latte. Passate le castagne al setaccio, salate, pepate e tenete in caldo su un bagnomaria tiepido (purè di castagne).
Rosolate il filetto di maiale in padella in un cucchiaio di burro chiarificato profumando con un rametto di timo, uno di maggiorana e uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato: dovrà essere ben rosolato su tutti i lati. Accomodatelo poi su una placca e completate la cottura in forno a 180 °C per 10' circa (rimarrà rosato all'interno). Sfornatelo, copritelo con un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per una decina di minuti.
Bagnate intanto il fondo della padella dove avete rosolato il filetto con 2 cucchiai di vino bianco, riportate sul fuoco e lasciate evaporare la parte alcolica; unite quindi 2 cucchiai di brodo di carne, lasciate ridurre per un paio di minuti, aggiungete una noce di burro chiarificato e dopo 1' spegnete. Passate al colino (sugo).
Pelate e detorsolate le mele e riducetele in una dadolata di medie dimensioni. Infilzate i dadi di mela su 4 spiedini e rosolateli in padella in poco burro chiarificato per 4-5'. I dadi di mela dovranno risultare dorati.
Affettate il filetto e disponetelo nei piatti con gli spiedini di mela e 1-2 quenelle di purè di castagne. Decorate a piacere con polvere di cannella e completate con il sugo caldo.

FRITTELLE DI MELE E BACCALÀ SU INSALATA DI FINFERLI E PORCINI

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
200 g baccalà dissalato
200 g farina
120 g finferli puliti
120 g porcini puliti
10 g lievito di birra
1 mela Braeburn
1 uovo
limone - timo - olio di arachide
zucchero
olio extravergine di oliva - sale

Stemperate il lievito in 80 g di acqua tiepida, unite la farina, un pizzico di sale, uno di zucchero e l'uovo e mescolate bene. Lasciate riposare la pastella per 15-20' sopra o vicino a un calorifero. Se la pastella risultasse troppo densa, potete allungarla aggiungendo ancora 10-15 g di acqua.
Affettate molto finemente i funghi porcini e i

finferli, raccoglieteli in una ciotola e conditeli con un filo di olio extravergine, qualche goccia di succo di limone e un ciuffo di foglioline di timo.
Dividete il baccalà in tocchetti di circa 15 g ciascuno.
Tagliate la mela in tocchetti di 15-20 g.
Accoppiate i tocchetti di mela e baccalà, appoggiateli sui rebbi della forchetta, immergeteli nella pastella e lasciateli sgocciolare un po' per eliminare la pastella in eccesso.
Friggete le coppie di tocchetti di mela e baccalà in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura. Scolateli su carta da cucina e spolverizzateli di sale.
Distribuite i funghi a fettine nei piatti, completate con le frittelle, decorate a piacere e servite subito.

MELA AL LEMON GRASS CADUTA SU SALSA DI FRAGOLE E MERINGHE

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 17 ore di riposo*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
650 g zucchero
300 g fragole
100 g albume
10 gambi di lemon grass
2 mele Pink Lady

Tagliate i gambi di lemon grass a rondelle.
Portate a ebollizione 1 litro di acqua con 300 g di zucchero e le rondelle di lemon grass. Dopo 2-3' di ebollizione spegnete e lasciate in infusione per 4-5 ore (sciroppo di lemon grass).
Sbucciate le mele, dividetele a metà e privatele del torsolo usando uno scavino.
Filtrate lo sciroppo al lemon grass, portatelo di nuovo a ebollizione, immergete le 4 mezze mele, togliete dal fuoco e lasciatele in infusione per 12 ore.
Montate 100 g di albume con 200 g di zucchero fino a ottenere una spuma soffice ma soda. Raccoglietela in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (ø 1,5 cm) e formate delle strisce lunghe e strette su una placca foderata di carta da forno.
Infornate a 50 °C per 5-6 ore. Lasciate una piccola fessura nell'apertura del forno così che l'umidità fuoriesca e le meringhe non rimangano gommose.
Mondate le fragole e frullatele con 150 g di zucchero, poi passate al colino fine (salsa di fragole).
Distribuite nei piatti un po' di salsa di fragole e poi con il dorso del cucchiaio colpite il centro della salsa: in questo modo otterrete l'effetto schizzato (mettetevi un grembiule prima di fare questa operazione e fate attenzione a quello che avete intorno perché gli schizzi andranno dappertutto. Per non correre rischi mettete il piatto dentro il lavandino e poi agite colpendo la salsa).
Accomodate al centro del piatto una mezza mela e completate con meringhe sbriciolate.

ZUPPETTA DI VERDURE NEL BRODO DI MELE CON RICOTTA DI PECORA

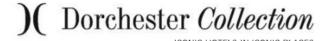
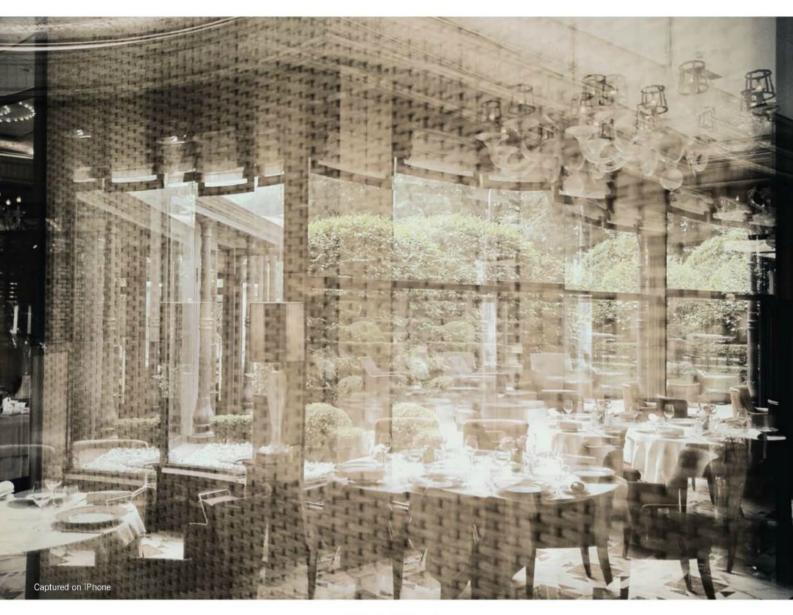
Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
480 g succo di mela
200 g patate
200 g carote
200 g zucchine
200 g sedano
200 g finocchio
200 g ricotta di pecora
12 g amido di mais
cannella in polvere
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Mondate le verdure e riducetele in una dadolata di medie dimensioni.
Portate a ebollizione una casseruola di acqua e immergetevi le carote e le patate, dopo 2' i finocchi, dopo altri 2' il sedano, dopo 2' le zucchine, proseguite nella cottura per ancora 2', poi spegnete. Scolate le verdure e immergetele in una ciotola con acqua e ghiaccio per raffreddarle, bloccare la cottura e preservare i colori brillanti.
Raccogliete il succo di mela in una piccola casseruola, stemperatevi l'amido di mais, portate sul fuoco e cuocete fino a quando non inizia ad addensarsi leggermente. Poi condite con olio, sale, pepe e un pizzico di cannella in polvere (brodo di mele).
Amalgamate la ricotta di pecora con un filo di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Distribuite le verdure lessate nei piatti, versatevi sopra il brodo di mele caldo e completate con una quenelle di ricotta di pecora.
Decorate a piacere con germogli.

Illustrazioni e tipografia *Anna Canavesi*.

Peccato di Eva: piatto decorato *Herend*.
Scandalo di Afrodite: sottopiatto dorato *Pampaloni*; piatto bianco *Maxwell & Williams*.
Bersaglio di Tell: piatto *Wedgwood*.
Veleno per Biancaneve: piatto *Pampaloni*, alzata e cloche *Centrotavola*.
Rivelazione di Newton: piatto *Maxwell & Williams*.
Simbolo per Steve Jobs: piatto piano *Maxwell & Williams*.

Ringraziamo *@elena_morselli* che, con un suo tweet inconsapevole, ha dato lo spunto per questo servizio.

E vissero tutti felici e contenti

MELA FUJI
Buccia rossa e polpa bianca, succosa ma soda e croccante. Il sapore è aromatico, fresco e dolce.

MELA RENETTA
Buccia verdastra a tratti rugginosa. Gusto acidulo non troppo dolce e polpa compatta e chiara.

MELA GOLDEN
Buccia verde-giallo e polpa color crema. Zuccherina e aromatica. Una delle mele più usate per torte e altri dolci.

MELA BRAEBURN
Buccia gialla con striature arancio rosse. Molto aromatica con un buon equilibrio fra dolcezza e acidità.

MELA PINK LADY
Buccia delicatamente rosata. Polpa molto croccante con aromi di fragola di bosco, litchi e rosa.

NON ACCETTARE caramelle DAGLI SCONOSCIUTI

RICETTE EMANUELE FRIGERIO

FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

STYLING BEATRICE PRADA

Muffin salati delle streghe

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 40'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 pezzi
200 g polpa di zucca
150 g farina 0
50 g latte
50 g olio di arachide
40 g grana grattugiato
7 g lievito in polvere per torte salate
2 uova
semi di zucca decorticati
sale – pepe

Tagliate a tocchi la zucca e infornatela a 160 °C per 30' circa; sfornatela (dovrà essere cotta e asciutta) e passatela al setaccio ottenendo un purè.
Lavorate in un'ampia ciotola le uova con una presa di sale, unite quindi l'olio e il latte, incorporate poi velocemente la farina, setacciandola con il lievito; infine aggiungete il purè di zucca, il grana, pepe e altro sale, se serve. Dovrete ottenere un composto omogeneo.
Distribuite il composto in uno stampo multiplo da muffin o in 6 singoli stampini (ø 6-7 cm) foderati con pirottini di carta, colmandoli solo per 3/4. Completate a piacere con qualche seme di zucca.
Infornate a 170 °C per 45' circa. Sfornate i muffin, lasciateli intiepidire e sformateli (sono buoni consumati entro poche ore).

Mini zucche cake pop

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore più 1 ora di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 14 pezzi
160 g cioccolato fondente
150 g zucchero
120 g panna fresca
110 g farina più un po'
100 g cioccolato bianco
30 g fecola
5 uova
coloranti liquidi giallo oro e nero
pasta di zucchero verde – burro – sale

Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale ottenendo una spuma soffice e biancastra. Incorporate poi delicatamente la farina e la fecola. Trasferite il composto in una tortiera (ø 24 cm) imburrata e infarinata. Infornate a 180 °C per 20-25', sfornate e lasciate raffreddare (pan di Spagna).
Passate il pan di Spagna su un setaccio a trama larga per sbriciolarlo (potete anche sminuzzarlo tra le mani).
Fondete a bagnomaria il cioccolato fondente tritato con 80 g di panna, lasciate intiepidire un po' la ganache ottenuta, poi amalgamatela con il pan di Spagna sbriciolato. Formate 14 sfere del diametro di 5 cm (per comodità potreste usare anche un porzionatore da gelato della stessa misura); infilzate le sfere negli stecchi, ponetele su una teglia foderata di carta da forno e fatele rassodare in frigo per 1 ora.
Scaldate 40 g di panna con un cucchiaino da caffè di colorante giallo senza raggiungere il bollore; colatela sul cioccolato bianco spezzettato, mescolando per fonderlo completamente. Quando la ganache sarà tiepida, passatevi i cake pop in modo che si ricoprano interamente di ganache arancione. Sgocciolateli dalla ganache in eccesso, infilzateli ben distanziati in un supporto di polistirolo e lasciateli asciugare. Completateli con un picciolo di pasta di zucchero e decorateli come zucche intagliate usando un pennellino e il colorante nero.

Pipistrelli e fantasmi... di pasta frolla!

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per circa 38-40 pezzi
500 g farina
300 g burro
200 g zucchero
4 tuorli
pasta di zucchero nera
pasta di zucchero bianca
confettura – vaniglia
limone – sale

Intridete rapidamente lo zucchero con il burro (deve essere molto freddo, appena tolto dal frigo) e i tuorli; impastate quindi con la farina, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, la scorza grattugiata di mezzo limone e un pizzico di sale. Lavorate velocemente per non scaldare l'impasto fino a ottenere una pasta frolla omogenea. Ponetela in una ciotola, sigillate con la pellicola e lasciate riposare in frigo per 1 ora.
Stendete la pasta frolla a 5 mm di spessore e ritagliatela con tagliabiscotti lunghi 8-10 cm a forma di pipistrello e di fantasma. Ricavatene una ventina per tipo.
Infornate i biscotti a 180 °C per 17-18'. Sfornate e lasciate raffreddare.
Stendete le paste di zucchero a 2 mm di spessore e ritagliatele con i tagliabiscotti ottenendo una ventina di fantasmi (bianchi) e altrettanti pipistrelli (neri); spennellate i biscotti con poca confettura diluita con un goccio di acqua e copriteli con la pasta di zucchero. Con la pasta di zucchero nera fate anche gli occhietti e la bocca dei fantasmi.
La signora Olga dice che la pasta di zucchero si trova facilmente in vendita nei supermercati.

Per creare le etichette, ispiratevi ai caratteri che si trovano sui numerosi siti in rete. Potete anche scaricarli, comporre le scritte e stampare le etichette. Noi abbiamo visitato *dafont.com*

"Cracker" di Halloween, pacchetti a sorpresa

Saranno un bel regalino per i bambini, che si divertiranno ad aprirli tirando e strappando le estremità della carta: i pacchetti esploderanno facendo uscire il loro carico di caramelle e altre sorprese.

Che cosa serve

Cartoncino leggero o tubi di cartone ricavati dai rotoli delle varie carte da cucina, carta crespa arancione e nera, nastrini arancioni, carta nera e arancio per le etichette, forbici, colla stick, caramelle e piccoli ragni di plastica.

Procedimento

Preparate dei cilindri lunghi 12 cm con il cartoncino (in alternativa, tagliate i tubi di cartone della stessa lunghezza). Riempiteli di caramelle assortite aggiungendo anche qualche oggettino "horror" in tema. Incartate i cilindri nella carta crespa, fissatela con un po' di colla e chiudete le estremità a caramella, attorcigliandole e poi legandole con nastrini. Completate incollando le etichette, realizzate anche su doppio strato di carta in colori a contrasto.

Illustrazione tipografica *Anna Canavesi*, foto dei "cracker" *Beatrice Prada*, Caramelle *Haribo*.

apvd.it
Steel loving you.
steel
stile in cucina
www.steel-cucine.com

ODORE DI CARAMELLO,
COSÌ DOLCE, COSÌ SQUISITO…
UN ODORE COSÌ BUONO
CHE NON L'HO PIÙ DIMENTICATO.

Patrick Süskind **IL PROFUMO**

ORO CARAMELLO

Prezioso come l'ambra e il cristallo e seducente come il velluto.
In sei ricette voluttuose tutta la meraviglia dello zucchero cotto.

RICETTE *Fabio Zago* TESTI *Angela Odone*
FOTOGRAFIE *Oddproduzioni* STYLING *Cecilia Carmana*

LA CUCINA DI SEAN SAPEVA
DI BARRETTA AL CARAMELLO,
IL BAGNO DI CIOCCOLATO
ALLE NOCCIOLE.

Dennis Lehane MYSTIC RIVER

CAPPUCCINO
CARAMELLATO

CARAMELLE MOU

CROQUE EN BOUCHE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per circa 25 pezzi
500 g panna fresca
200 g zucchero semolato più un po'
75 g farina
50 g zucchero a velo
40 g burro
2 uova
baccello di vaniglia - limone - sale

Portate a ebollizione in una casseruola 125 g di acqua con il burro, un pizzico di sale e uno di zucchero. Poi unite la farina e mescolate con energia, cuocendo l'impasto per 1', cioè fino a quando non si sarà formata una palla di pasta che si staccherà sfrigolando dalle pareti della casseruola. Quindi togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e dopo incorporate un uovo alla volta (pasta da bignè).
Foderate una placca di carta da forno.
Raccogliete la pasta da bignè in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (ø 1 cm), formate 20-25 piccoli ciuffetti (2 cm, h 2 cm) sulla placca foderata di carta da forno.
Infornate a 180-200 °C per 20'. Sfornate e lasciate raffreddare (bignè).
Montate la panna, incorporate lo zucchero a velo setacciato e i semi raschiati da 1/4 di baccello di vaniglia. Mescolate delicatamente e raccogliete la panna zuccherata in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 0,5 cm).
Praticate un piccolo forellino sul fondo dei bignè e farciteli con la panna zuccherata.
Sciogliete lo zucchero semolato con 100 g di acqua e poche gocce di succo di limone, portate sul fuoco e cuocete senza mai mescolare fino a quando lo zucchero non avrà assunto un colore ambrato (caramello).
Togliete dal fuoco e immergete immediatamente la casseruola in una bacinella con acqua fredda e ghiaccio, per 3 secondi, in modo da bloccare la cottura.
Immergete parzialmente i bignè nel caramello facendo attenzione a non bruciarvi, poi accomodateli su un foglio di carta da forno e decorateli a piacere con fili di caramello (croque en bouche).
Lasciate raffreddare i croque en bouche prima di servirli.

CAPPUCCINO CARAMELLATO

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 2 persone
200 g latte
100 g panna fresca
100 g panna montata
50 g zucchero
2 cucchiaini di caffè solubile
baccello di vaniglia

Raccogliete lo zucchero con 30 g di acqua fredda in una piccola casseruola a fondo spesso. Portatelo sul fuoco e cuocetelo, senza mai mescolare, fino a quando non avrà raggiunto un colore ambrato. Tenete i bordi della casseruola puliti usando un pennellino bagnato di acqua: questa operazione fa sì che lo zucchero che si cristallizza sulle pareti non ricada nel caramello rischiando di rovinarlo.
Togliete dal fuoco e unite, con cautela, 40 g di acqua calda (non bisogna mai aggiungere al caramello un ingrediente freddo, perché altrimenti lo zucchero granisce, rovinando la consistenza) mescolando delicatamente con una piccola frusta morbida di silicone. Infine accomodate la casseruola in un bagnomaria freddo di acqua e ghiaccio per raffreddare il caramello cremoso.
Scaldate la panna fresca e il latte con i semi di mezzo baccello di vaniglia e il caffè solubile; filtrate e quindi montate frullando con il frullatore a immersione (cappuccino).
Versate il cappuccino nelle coppette o nei bicchierini, coprite con uno strato di panna montata e completate con il caramello cremoso. Servite subito.
La signora Olga dice che il caramello cremoso è una salsa adatta a completare gelati, budini o altri dolci al cucchiaio. Si conserva in un barattolo in frigorifero per mesi. Basta tirarlo fuori qualche ora prima di usarlo perché ritrovi la giusta consistenza cremosa.

CARAMELLE MOU

Impegno *Medio*
Tempo *25 minuti*
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 40 pezzi
425 g zucchero
150 g panna fresca
100 g latte
75 g glucosio
30 g burro più un po'
baccello di vaniglia - sale

Raccogliete la panna con il latte, lo zucchero, un pizzico di sale, i semi raschiati dall'interno di mezzo baccello di vaniglia e il glucosio in una casseruola e portate tutto alla temperatura di 105 °C, poi unite 30 g di burro e, sempre mescolando, raggiungete i 115 °C.
Togliete dal fuoco e versate il composto ottenuto in una placchetta (13x22 cm) unta di burro in modo da formare uno strato spesso 1 cm. Fate raffreddare completamente, poi coprite con un foglio di pellicola o di acetato e mettete in frigo per almeno 3 ore.
Tirate fuori dal frigorifero la placchetta, sformate, tagliate in tocchetti e avvolgete le caramelle mou nella carta trasparente alimentare tipo quella che usano i fiorai.
La signora Olga dice che il glucosio si può acquistare nei negozi specializzati in articoli per cake design oppure in farmacia, dove talvolta può essere necessario ordinarlo.

CROQUE EN BOUCHE

CREMA AL SALE,
CARDAMOMO
E SCORZA DI ARANCIA

PER DOLCE CI STA LA ZUPPA INGLESE
OPPURE UNA COSA ESOTICA, ERMETICA:
IL CRÈME CARAMEL.

Paolo Sorrentino HANNO TUTTI RAGIONE

GELATO ALLA MANDORLA
CON CROCCANTE

TORTA MORBIDA
E CROCCANTE

CREMA AL SALE, CARDAMOMO E SCORZA DI ARANCIA

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
200 g latte
200 g panna fresca
100 g zucchero
4 tuorli
cardamomo - limone
arancia - fior di sale

Scaldate il latte, la panna e 4 bacche di cardamomo schiacciate, senza raggiungere l'ebollizione, togliete dal fuoco e filtrate (latte aromatizzato).
Cuocete lo zucchero con poca acqua e due gocce di succo di limone, senza mai mescolare, finché non assumerà un colore ambrato (caramello).
Togliete il caramello dal fuoco e unite il latte aromatizzato caldo. Mescolate con cura, poi incorporate i tuorli. Profumate con la scorza grattugiata di mezza arancia, versate in 4 stampini di ceramica e spolverizzate con fior di sale.
Mettete sul fondo di una pirofila uno strato di cartone del tipo ondulato e accomodatevi sopra i 4 stampini: in questo modo non toccheranno direttamente il fondo della placca e staranno ben fermi in cottura.
Versate nella pirofila dell'acqua calda in modo che gli stampini risultino immersi fino a metà altezza; infornate a 150 °C per 1 ora. Sfornate, lasciate raffreddare, poi mettete in frigorifero per 2 ore.

GELATO ALLA MANDORLA CON CROCCANTE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
200 g latte
200 g panna fresca
200 g latte di mandorle
200 g zucchero
150 g mandorle pelate
100 g cioccolato fondente di Modica
20 g latte condensato
4 g amido di mais
baccello di vaniglia - sale

Mescolate 100 g di zucchero con l'amido di mais, unite il latte, la panna, il latte condensato, un pizzico di sale, i semi raschiati dall'interno di mezzo baccello di vaniglia e il latte di mandorle. Portate sul fuoco e scaldate senza raggiungere il bollore. Lasciate raffreddare, versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
Tritate le mandorle grossolanamente e scaldatele in padella per pochi minuti.
Stendete un grosso foglio di carta da forno su un piano di lavoro.
Sciogliete 100 g di zucchero con poca acqua e cuocete senza mai mescolare, fino a quando lo zucchero non sarà diventato di colore ambrato (caramello).
Unite le mandorle tritate al caramello, mescolate bene e togliete dal fuoco. Versate sulla carta da forno, livellate e lasciate raffreddare completamente (croccante).
Tritate non troppo finemente il croccante e unitene metà al gelato negli ultimi 10' del ciclo di preparazione. Grattugiate il cioccolato.
Servite il gelato in coppette completando con il cioccolato ridotto a scagliette e il resto del croccante tritato grossolanamente.

TORTA MORBIDA E CROCCANTE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

Ingredienti per 6-8 persone
275 g zucchero
200 g cioccolato bianco
200 g yogurt intero
200 g panna montata
150 g nocciole
50 g farina più un po'
50 g riso soffiato
20 g burro più un po'
15 g fecola
15 g miele
3 piccole uova
1 tuorlo
limone - latte - sale

Montate le uova e il tuorlo con 75 g di zucchero fino a quando non otterrete una spuma soffice e chiara, poi unite 50 g di farina, 15 g di fecola e un pizzico di sale. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato (ø 16 cm, h 4 cm) e infornate a 180 °C per 30'. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate (pan di Spagna).
Scaldate 4 cucchiai di latte e a parte intiepidite lo yogurt.
Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con il latte caldo, togliete dal fuoco, lasciate intiepidire, quindi unite lo yogurt e poi la panna montata (crema).
Scaldate in una padella antiaderente il riso soffiato.
Raccogliete 100 g di zucchero in una casseruola con 50 g di acqua, un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone, cuocete fino a quando lo zucchero non diventerà color ambra e unite il riso soffiato caldo; mescolate, allargate su un foglio di carta da forno, spolverizzate con un pizzico di sale, fate raffreddare e tritate grossolanamente (croccante di riso soffiato).
Scaldate le nocciole in una padella antiaderente.
Raccogliete 100 g di zucchero in una casseruola con 50 g di acqua, fate un caramello ambrato, poi unite le nocciole calde, il miele, il burro, togliete dal fuoco, stendete su un foglio di carta da forno e, facendo molta attenzione a non ustionarvi, separate le nocciole e fatele raffreddare. Tenetene da parte una ventina e frullate il resto non troppo finemente (granella di croccante).
Dividete il pan di Spagna a metà.
Accomodate la metà inferiore del pan di Spagna all'interno di un anello mobile dello stesso diametro, distribuite 1/3 della crema, poi tutto il croccante di riso soffiato, un altro terzo di crema, coprite con il disco superiore del pan di Spagna e pressate. Stendete in superficie uno strato di crema, eliminate l'anello, distribuite il resto della crema sui bordi e ricopriteli con la granella di croccante. Completate decorando con le nocciole intere e mettete in freezer per almeno 1 ora.
Togliete la torta dal freezer e servitela tagliata a fette.

Besciamella
1 base classica per 4 nuove ricette

Ricette *Davide Brovelli* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Besciamella

Che cosa serve
1 litro latte
60 g burro
60 g farina
sale
noce moscata

Ricetta base
La besciamella, nata in Francia nel XVII secolo, è una "salsa madre" della cucina classica, base per la creazione di altre salse. Legante per piatti di carni e verdure, per il soufflé, per creme e minestre, nella nostra tradizione è usata soprattutto per gratinare la pasta al forno.
Portate a bollore il latte con un pizzicone di sale, una grattugiata di noce moscata e una macinata di pepe nero a piacere.
Sciogliete il burro in un'altra casseruola e, appena comincia a spumeggiare, unite la farina.
Mescolate di continuo ed energicamente con la frusta in modo da ottenere un composto omogeneo e senza grumi (roux). Cuocete solo per un paio di minuti, in modo che sparisca il sapore di farina cruda ma il roux rimanga chiaro. Se lo cuocete più a lungo diventerà biondo e poi rosso e otterrete una salsa più colorita e dal lieve gusto di tostato.
Aggiungete il latte, poco alla volta, al roux, stemperandolo molto bene, dato che si rapprenderà all'istante. Una volta ben stemperato il roux, unitevi il latte rimasto e cuocete dal bollore per 7-10', finché la besciamella non avrà raggiunto la consistenza desiderata (con queste proporzioni risulterà fluida, ideale per gratinare e condire la pasta; se la desiderate più densa, preparate il roux con 80 g di burro e altrettanta farina). Mescolate sempre con regolarità per tenere gli amidi in sospensione: in questo modo la besciamella non si attaccherà sul fondo della casseruola.

Una "trama" perfetta
Per ottenere una besciamella completamente liscia, si è visto, è indispensabile stemperare con cura il roux. Tuttavia, il segreto per evitare i grumi sta anche nella diversa temperatura del roux e del latte nel momento in cui si uniscono. Si può procedere in due modi: aggiungendo tutto in una volta il latte caldo, ma non bollente, al roux a temperatura ambiente o viceversa unire il latte freddo, sempre tutto in una volta, al roux caldissimo appena fatto.

Rigenerare
La besciamella andrebbe utilizzata appena fatta, poiché raffreddandosi si ispessisce formando una pellicola superficiale che, una volta mescolata, lascia dei grumi nella salsa. Se però non la usate subito, copritela con la pellicola e tenetela in frigo. Al momento del consumo unite un po' di latte freddo, frullatela fino a renderla di nuovo liscia e riscaldatela dolcemente.

Quiche di zucca e verdure

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20' più 2 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
150 g polpa di zucca
125 g farina 00
60 g burro
60 g spinaci puliti
60 g funghi porcini freschi
50 g besciamella densa (ricetta base)
50 g panna fresca
50 g latte
20 g catalogna pulita
1 uovo
brodo vegetale - scalogno
grana grattugiato - noce moscata
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Stemperate 2,5 g di sale in 40 g di acqua fredda; intridete la farina di burro e impastate il misto con l'acqua salata fino a ottenere una pasta omogenea. Ponetela in una ciotola, sigillate con la pellicola e ponete a riposare in frigorifero per 2 ore.
Affettate uno scalogno e rosolatelo in un'ampia padella in 2 cucchiai di olio, unite quindi la zucca tagliata a pezzetti, salatela e dopo 3' bagnatela con un mestolino di brodo. Dopo un paio di minuti aggiungete i funghi a pezzetti e la catalogna, pepe, un goccio di vino; cuocete per 3', poi completate con gli spinaci e lasciate sul fuoco ancora per 1', bagnando, se occorre, con altro brodo; alla fine aggiustate di sale.
Stendete la pasta sottile e con essa foderate uno stampo quadrato (lato 18 cm, h 3,5 cm). Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta, coprite il fondo con un foglio di carta da forno, riempite lo stampo con legumi secchi e infornate a 160 °C per 10' circa (cottura in bianco). Sfornate, eliminate legumi e carta.
Mescolate l'uovo con il latte, la panna, sale, pepe e noce moscata (composto).
Riempite lo stampo con le verdure, il composto, completate con la besciamella a cucchiaiate, grana e infornate a 160 °C per 25' circa.

Risotto al vino rosso e radicchio

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
320 g riso Carnaroli
200 g besciamella (ricetta base)
100 g vino rosso
60 g radicchio rosso
40 g pasta di olive nere
30 g pancetta
1 scalogno - brodo - burro
olio extravergine di oliva - sale

Tritate lo scalogno, fatelo appassire dolcemente in casseruola in un velo di olio con una noce di burro.
Unite il riso, tostatelo mescolandolo per pochi istanti, sfumate con il vino, quindi aggiungete il radicchio a pezzi e la pancetta, tagliata a striscioline sottili.
Portate a cottura il riso bagnandolo con poco brodo alla volta (ci vorranno 16-17'). Alla fine aggiustate di sale, se serve.
Mescolate la besciamella in una ciotola con la pasta di olive, coprite con la pellicola e mettetela brevemente in frigorifero: si rassoderà e, una volta aggiunta al risotto, si scioglierà creando un piacevole effetto.
Mantecate il risotto con 30 g di burro, un filo di olio, distribuitelo nei piatti, completatelo con una generosa cucchiaiata di besciamella e servite immediatamente.

Pepite croccanti dal cuore tenero

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti più 6 ore di riposo*

Ingredienti per 6 persone
500 g besciamella (ricetta base)
10 g gelatina alimentare in fogli
2 uova
farina - pangrattato
olio di arachide
sale

Ammollate la gelatina, strizzatela molto bene (non deve rimanere acqua) e incorporatela alla besciamella, calda, appena fatta.
Mescolate accuratamente per sciogliere e distribuire in modo uniforme la gelatina.
Foderate uno stampo quadrato (18 cm, h 3,5 cm) con la pellicola e versatevi la besciamella: con queste misure vanno bene per ottenere uno strato di besciamella spesso 1,5-2 cm. Sigillate con un foglio di pellicola e ponete in frigorifero a rassodare per almeno 6 ore (l'ideale sarebbe preparare questa gelatina di besciamella il giorno prima).
Tagliate la besciamella in cubetti (lato 1,5-2 cm), accomodateli su un vassoio e poneteli in freezer per 5': da freddi sarà più facile impanarli.
Passateli quindi nella farina, poi nelle uova battute e infine nel pangrattato. Metteteli in frigorifero per 10-15', poi passateli nuovamente nelle uova e nel pangrattato. Friggete i cubetti immergendoli completamente in olio di arachide ben caldo e scolateli su carta da cucina. Salate e servite immediatamente.

Antipasto gratinato di pere, taleggio e speck

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g 2 pere mature
300 g besciamella (ricetta base)
150 g taleggio
40 g Speck Alto Adige Igp affettato
4 noci sgusciate
grana grattugiato
pepe

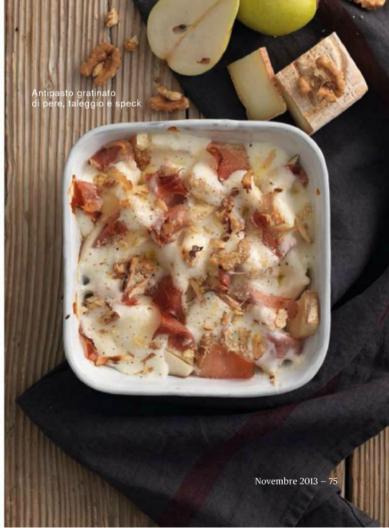
Spuntate le pere e dividetele in 4 spicchi ciascuna.
Disponete gli spicchi in una piccola pirofila piuttosto fonda (lato 18 cm).
Grattate con un coltellino la crosta del taleggio in modo da pulirla un po'; tagliate il formaggio a fettine, lasciando parte della crosta. Distribuite le fettine nella pirofila.
Aggiungete le fette di speck tagliate a pezzetti.
Completate con cucchiaiate di besciamella distribuendole con naturalezza, senza "cementare" la preparazione.
Spargete in superficie le noci spezzettate, spolverizzate di grana e pepe e infornate a 230 °C per una decina di minuti.

Piatti, ciotolina e pirofila *Tine K Home*,
bricco del latte *Donna Hay* per *Royal Doulton*.

Quiche di zucca
e verdure

Risotto al vino rosso
e radicchio

Pepite croccanti
dal cuore tenero

Antipasto gratinato
di pere, taleggio e speck

COOKING CHEF
prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Affettare la zucca a pezzetti con il Food Processor con il disco taglia a fette; porla nella ciotola con il burro e lo zucchero.

Cuocere per 3 minuti a 140 °C, (velocità ⓵ di mescolamento in cottura) caramellando leggermente la zucca.
Bagnare con 2 bicchieri di acqua fredda e cuocerla a 100 °C (velocità ⓵ di mescolamento in cottura) sino a renderla ben cotta e cremosa.
Nel frattempo ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE

Grattugia a rulli

Spremiagrumi

Sfogliatrice

Sorbettiera

Numero verde 800 20 23 23

KENWOOD
CREATE MORE

CREMA DI ZUCCA E AMARETTI

PERSONE: 4

- ✓ 300 g di zucca pulita
- ✓ 10 g di burro
- ✓ 60 g di zucchero di canna
- ✓ 2 bicchieri di acqua
- ✓ 1 pizzico di sale
- ✓ 2 fogli di gelatina
- ✓ la scorza di 1 arancia
- ✓ i semi di 1/2 baccello di vaniglia
- ✓ 200 ml di panna
- ✓ 8 amaretti secchi
- ✓ 8 mandorle

4. Tritare nel tritatutto* gli amaretti con le mandorle sino a ridurre il tutto polvere.
Al momento di servire spolverare le creme con gli amaretti e le mandorle appena tritati.
Guarnire con panna montata ed un amaretto.

*Accessorio opzionale

2

2. Frullare la crema di zucca nel bicchiere Thermoresist fino a renderla liscia e omogenea.
Unire i fogli di gelatina strizzati e mescolare con cura.
Raffreddare a 20-25 °C.
Profumare con la buccia di un'arancia biologica grattugiata e con i semi di vaniglia.

3. Montare la panna nella ciotola ben fredda con la frusta a filo, sino a renderla cremosa.
Mescolarla con la crema di zucca e versare il composto in 4 coppette ben fredde.

kenwoodworld.com

Seguici su Facebook
www.facebook.com/KenwoodClubItalia

Non perderti
la prossima ricetta!

CANELLI, BELLA D'AUTUNNO

Quando le prime nebbie velano il paesaggio e le foglie rosse di vite lo rendono pittorico.

Testo e foto *Michele Bella*

La bruma d'autunno da queste parti appartiene al paesaggio.

In Piemonte, nel sud della provincia di Asti, l'autunno è la stagione più suggestiva per visitare la Langa Astigiana, quando le interminabili linee di filari e di colline si tingono di gialli, arancioni e rossi e celebrano l'inizio della stagione del silenzio e del riposo, dopo le fatiche della vendemmia. La nebbia fa da fondale ai colli, ai campi e alle vigne, cancellando i segni della civiltà, creando un'atmosfera velata, da favola, una specie di tuffo nel passato. Il tempo si ferma, in autunno, in questa storica parte del Piemonte. Qua la gente è semplice e lavora sodo, spinta da forti motivazioni e da una secolare cultura della fatica. A Canelli, secondo centro più importante della provincia, identificata come una città del vino, meglio, delle bollicine, meglio ancora, del Moscato, tutto sembra normale, niente è appariscente; eppure in questi luoghi si parla da sempre di eccellenze e la qualità, secondo una legge non scritta, sta nella sostanza, non nella forma.

Circondata da vigne, Canelli è identificata come una città del vino. Meglio ancora, del Moscato.

Bellezze e bontà sopra e sotto terra

Le cattedrali del vino

È a Canelli che nel 1865 nasce il primo spumante italiano, prodotto dalle cantine dei Gancia (andare nella cittadina senza visitarle non ha senso), una delle grandi famiglie che ha dato lustro a questa terra. Sovrastata dalla rigorosa mole del Castello Gancia, Canelli è circondata da una quantità impressionante di vigne, ma la vera caratteristica - segreta perché da fuori non si vede - sta nelle sue cantine storiche, anzi nel loro sottosuolo.
Nel corso dei secoli è stata infatti realizzata una fittissima rete sotterranea di sale e cunicoli scavati nel tufo, con ambienti per la fermentazione del vino talmente grandi e alti da essere chiamati Cattedrali. L'Unesco si è interessata a queste architetture sotterranee uniche al mondo, inserendole nella lista dei siti papabili a far parte del Patrimonio dell'Umanità.

Eccellenze dei dintorni

Intorno a Canelli si concentrano alcune belle realtà gastronomiche.
Ci dirigiamo verso il Mulino Marino di Cossano Belbo, vero e proprio cult dei buongustai, dove la famiglia Marino da più generazioni ha dedicato la propria attività alla produzione di apprezzatissime farine. *mulinomarino.it*
A Loazzolo, poco distante, l'Azienda agricola C.Bianca, gestita con passione dalla famiglia Cavallero, produce ottime robiole e altri formaggi di fattura artigianale. *cbianca.it*

In questa pagina *Vino, nocciole e peperoni con bagna càuda, leggendarie bontà langarole.*

Dove mangiare

San Marco
Ristorante di classe dal menu che racconta la tradizione: a Canelli, sotto la sapiente guida di Mariuccia Ferrero. *sanmarcoristorante.net*

Osteria della gallina sversa
Trattoria con cucina del territorio semplice e ghiotta: a Calosso (8 km da Canelli), paese arroccato intorno a un bel castello. *gallinasversa.com*

La casa nel bosco
Ampi spazi dentro e fuori dal locale immerso in un bosco a Cassinasco (6 km da Canelli, in regione Galvagno). Premura nei riguardi del cliente, buona cantina con etichette locali e cucina del territorio.

Dove farsi prendere per la gola a Canelli

Fate un salto alla Pasticceria Giovine (viale Italia 146). Specialità, il blincin, zuccotto ricoperto di granella di nocciole, ma anche gelati al Moscato, al Brachetto e al Passito.
Proseguite verso la Macelleria Berruti (in piazza Amedeo d'Aosta): troverete la prelibata qualità della carne piemontese in tutti i suoi tagli e un bell'assortimento di salumi locali. Per quello che riguarda peperoni, cardo gobbo, nocciole e sua maestà il tartufo bianco, li troverete da Le Primizie di Franca e Luca: ottimo assortimento anche di formaggi e ampia selezione di vini locali.
leprimizie.comxa.com
Ci sta molto bene anche una visita alla Cantina Coppo (via Alba 68). Tutto è cominciato oltre un secolo fa con il nonno Piero Coppo e con il Moscato, ma nel corso del tempo ci si è orientati verso un'ottima produzione di rossi della zona, a cominciare dal Barbera.

Sopra *Quando la natura si tinge di giallo e rosso, allora è il magico momento del tartufo bianco.*
Accanto, da sinistra *Gli appetitosi formaggi all'Azienda agricola C.Bianca, la Macelleria Berruti e i dolci della Pasticceria Giovine.*

Quando scende la sera
Buone letture e relax

Restate a dormire a Canelli? In regione Merlini, sulle colline che circondano la cittadina, c'è l'agriturismo I Tre Poggi (*itrepoggi.it*), azienda di vini biodinamici e prodotti biologici in un'antica cascina restaurata (nella foto). Belle camere, spa, piscina e ristorante in cui apprezzare cucina regionale e vini dell'azienda. Ma prima di addormentarvi, cercate di ritrovare le suggestioni di questa terra nelle pagine di un qualche libro di Cesare Pavese, nato a Santo Stefano Belbo, a circa 7 km da Canelli. La sottile malinconia dei paesaggi autunnali langaroli ha trovato infatti spesso dimora nelle pagine di questo importante scrittore.

Il dolcissimo trionfo della nocciola nella torta più soffice delle Langhe.

Questa è la ricetta che avete visto in **COPERTINA**

Torta di nocciole delle Langhe con zabaione al Moscato

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 8 persone
280 g zucchero
250 g nocciole del Piemonte Igp sgusciate
80 g vino Moscato
8 tuorli - 6 albumi
burro - sale

Frullate finemente le nocciole con 150 g di zucchero e un pizzico di sale.
Imburrate uno stampo con il fondo mobile (ø 24 cm, h 6,5 cm).
Montate a neve ben ferma gli albumi con 50 g di zucchero.
Trasferite le nocciole frullate in una ciotola e incorporatevi 4 tuorli, quindi gli albumi montati. Mescolate delicatamente, versate nello stampo e infornate a 170 °C per 40' circa.
Raccogliete 4 tuorli in un polsonetto di rame (piccola casseruola con lungo manico e fondo semisferico) con 80 g di vino Moscato e 80 g di zucchero. Portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e montate con le fruste elettriche senza che il composto superi la temperatura di 80 °C, altrimenti le uova si rapprendono.
Servite la torta tiepida con lo zabaione appena fatto.

Preparazione *Joëlle Néderlants*
Fotografia *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*
Piatti *Ceramiche Nicola Fasano*

Spazio ai giovani! In Abruzzo si fa

Nel ristorante che un noto chef affida a 12 apprendisti cuochi.

di *Simona Parini*

Vivere il territorio

La dolce arte dei confetti

Sulmona, a 30 chilometri da Rivisondoli, è la città natale del poeta latino Ovidio. È sicuramente però più nota ai golosi come la patria dei confetti: li realizzano ancora artigianalmente aziende storiche come Pelino, che ha iniziato la sua attività a fine Settecento. Vale la pena visitare il museo ospitato nella fabbrica: si possono ammirare (l'ingresso è gratuito) storici macchinari di produzione, una collezione unica e curiosa di bomboniere, cimeli, stampe e riconoscimenti ottenuti in tante esposizioni mondiali. I confetti di Sulmona hanno infatti estimatori in ogni paese, dagli Stati Uniti alla Russia.
Nella Fabbrica Confetti Pelino, monumento nazionale dal 1992, si fa scorta di dolcezza scegliendo tra oltre cento tipi di confetti, compresi quelli colorati per le differenti occasioni e quelli ghiotti e insoliti al rosolio, al pistacchio e alla frutta. Amido e glutine sono rigorosamente banditi per fare dei dolcetti un peccato di gola perfetto anche per celiaci.
pelino.it

È un borgo con poco più di settecento abitanti con un centro storico impreziosito da dimore settecentesche con fregi e decori. Rivisondoli, sull'Appennino abruzzese, a 1300 metri di altitudine, è una meta di elezione per vacanze all'insegna del relax e dello sport in ogni periodo dell'anno. Da qui, infatti, si va alla scoperta del territorio attraverso itinerari che si snodano lungo sentieri, piste ciclabili e percorsi pedonali fino ai vicini centri di Pescocostanzo e Roccaraso. Ma è quando le temperature scendono e arriva la neve che Rivisondoli dà il meglio di sé: il paese infatti fa parte del comprensorio sciistico dell'Alto Sangro, il più esteso dell'Italia centro-meridionale.
I numeri? Oltre 50 piste collegate tra loro per una lunghezza complessiva di quasi centosessanta chilometri, di cui sessanta per i fan dello sci nordico, serviti da trentotto impianti di risalita. Montepratello è considerato il posto migliore dagli amanti del freeride (fuoripista nella neve fresca) per i suoi canaloni ripidi e lunghi. Se vi avvicinate per la prima volta a questo sport o volete perfezionare la vostra tecnica, potete rivolgervi alla Scuola Italiana di Sci Rivisondoli-Montepratello: venti i maestri a vostra disposizione.
scuolascimontepratello.it

Tutti a scuola all'ora di cena

Montagne a parte, noi ci siamo andati perché in un territorio in cui le tradizioni artigiane ancora resistono ai richiami della modernità, c'è chi non teme nuove sfide e investe sui giovani. Questa estate Niko Romito, chef due stelle Michelin del ristorante e hotel Reale Casadonna di Castel di Sangro (L'Aquila), a Rivisondoli ha aperto Spazio di Niko Romito Formazione.
Il nuovo locale, dall'atmosfera informale, vede protagonisti dodici studenti della Niko Romito Formazione, scuola di alta gastronomia che lo chef ha fondato a Castel di Sangro. Sono loro a preparare e a presentare ai clienti interpretazioni di cucina del territorio come il *galletto arrostito con patate* o l'*agnello brasato con maionese di ceci*.
Prezzi "politici" per quello che non è un ristorante ma un laboratorio di giovani cuochi che nei loro piatti mettono materie prime d'eccellenza ma anche ingredienti come formazione, ricerca e passione: il costo medio si aggira sui 30 euro a persona, è gradita la prenotazione, no a bancomat e carte di credito.
nikoromitoformazione.it/spazio

Scamorze e altri formaggi

L'Abruzzo è una regione che fa la felicità degli amanti dei formaggi. Ogni territorio può vantare una produzione tipica e Rivisondoli non fa eccezione. Qui il prodotto di punta è la scamorza, formaggio di latte vaccino a pasta filata, ottimo affettato e preparato ai ferri. Lo si può apprezzare in tutti i ristoranti o acquistare allo storico caseificio Casearia Del Giudice, attivo già a fine Ottocento. Nell'annesso punto vendita La via Lattea, in via Fonticella 71, si possono trovare anche latticini sfiziosi come robioline stagionate nel cavolo e gorgonzola al rum e cacao.

Antichi pegni d'amore

A Pescocostanzo, paesino dal bellissimo centro storico perfettamente conservato, a soli quattro chilometri da Rivisondoli, l'arte orafa abruzzese ancora vive nelle botteghe di artigiani come Roberto Colamarino. Nel suo laboratorio Trine D'Oro realizza gioielli tradizionali come la presentosa, ciondolo a stella per collana: i futuri sposi lo donavano come pegno d'amore alle fidanzate, che lo mettevano in bella mostra sul petto. Un piccolo capolavoro artigianale che nel 2009 è stato donato alle first lady di tutto il mondo presenti a L'Aquila per il Summit G8.
trinedoro.it

In questa pagina *Rivisondoli sotto la neve.* *Fettucce Garofalo con pesto di fagiolini e basilico e brigata dello Spazio di Niko Romito Formazione. Bouquet di confetti e antica arte della confetteria in due immagini del Museo del Confetto.* Nella pagina accanto *Spazio di Niko Romito Formazione.*

Foto confetti e Rivisondoli di Realy Easy Star

Enodegustazioni
a 2 euro con card

Come sono i vini del Portogallo? Per riuscire a rendersene conto bisogna poterne provare un po', ma poi il conto in enoteca o al ristorante... A Lisbona c'è un modo alternativo di farlo, bevendo in modo istruttivo e consapevole e al modico prezzo di 2 euro. È il costo di una enocard della Sala de Prova Vinhos de Portugal, sotto i portici ovest del centralissimo Terreiro do Paço, una delle più maestose piazze d'Europa. La card permette di attingere alle cantinette di 2-4 vini fra una selezione di 12 provenienti da diverse regioni del paese. Può essere ricaricata se si desidera continuare la degustazione o se si torna per approfondirla. Dépliant, pannelli e personale di sala spiegano cosa si sta bevendo, guidano alla conoscenza della geografia enologica del paese e informano sulle novità del settore. *winesofportugal.info*

Swinging Lisbona

L'antica città cambia. Siamo andati a vedere i nuovi posti di moda.

Testi e foto *Auro Bernardi*

Dall'alto *Murale di satira a firma Gau, il Gabinete de Arte Urbana. Paste alla crema, storica delizia lisbonese: queste sono della Confeitaria Nacional. Recupero artistico di una facciata negli spazi di XL Factory.*
Foto delle paste alla crema Arch. Visitlisboa

Basta con l'idea di città bella e romantica ma ripiegata sulle nostalgie della saudade. La Lisbona di oggi è dinamica, viva, attraente per i giovani e con la vita che pulsa a ogni ora. Nella città famosa per gli azulejos adesso è facile imbattersi in enormi, coloratissimi, ironici, artistici murales. Un quartiere fino a poco tempo fa anonimo spazio di interscambio tra ferrovia, metro e traghetti, il Cais do Sodré, è diventato l'ombelico della movida e Rua Nova do Carvalho, il suo cuore pulsante, è stata asfaltata in sorprendente rosa shocking. Lì in bar, ristoranti e locali fino a notte fonda si fa musica dal vivo, ma lontana dalle strazianti melodie del fado. Uno dei locali più stravaganti è Il Sol&Pesca, vecchio negozio per pescatori trasformato in pub conservando in bella vista ami, esche e pesci imbalsamati. *solepesca.com*

Al Bar da Velha Senhora le jam session sono all'ordine del giorno, mentre il Pensão Amor rifà ironicamente il verso alla sua origine di locale a luci rosse: specchi, quadri, stucchi, tendaggi, amorini ovunque; e persino soffitti affrescati, una libreria piena di volumi erotici, un palo per lap dance e un angolo per tarocchi con chiromante. *pensaoamor.pt*

Altro luogo recuperato al tessuto urbano è XL Factory, in un'area industriale dismessa di 23 mila metri quadri: uffici, bar, negozi, atelier, gallerie d'arte e di design si mescolano in un mix gradevolissimo. Dulcis in fundo, la cioccolateria Landeau, dove si trova la miglior torta al cioccolato della città. *landeau.pt*

Il desiderio di innovazione ha pervaso Lisbona anche nel suo cuore storico. In una vecchia sede bancaria di Rua Agusta, la via dello struscio e dello shopping, ha aperto da poco il Mude, Museo della Moda e del Design. *mude.pt*

E nel vicino Terreiro do Paço la città racconta invece se stessa nel nuovo Lisboa Story Centre, centro multimediale che ripercorre la vita urbana dall'antichità a oggi. Infine, gli appassionati di letteratura non possono trascurare la Fondazione José Saramago nella cinquecentesca Casa dos Bicos, un omaggio al grande scrittore premio Nobel. *josesaramago.org*

Dall'alto *Il polpo del ristorante Bica do Sapato, di John Malkovich. Nuovi spazi socio culturali: il Centro Culturale di Belém e il Padiglione della Conoscenza, costruito per l'Expo del 1998. Il tram è il mitico 28 che attraversa lo storico quartiere Alfama. Una via caratteristica. Esterno dell'Acquario Oceanico, costruito per l'Expo del 1998.*

Tre posti con gusti diversi
Andare a pranzo da John Malkovich a Lisbona si può, al ristorante Bica do Sapato, di cui l'attore americano è socio. Specialità di pesce e locali dal design moderno e accattivante. Sulle rive del Tago, di fronte alla stazione di Santa Apolónia.
bicadosapato.com
Per i sapori esotici a cui la cucina portoghese è abituata fin dai tempi dell'impero coloniale, ristorante Zambeze, all'arrivo del nuovo ascensore per il castello, con magnifica terrazza panoramica sulla Baixa, il centro della città.
zambezerestaurante.pt
Per un'esperienza sensoriale che non si limiti ai piatti (peraltro ottimi) si può andare da A Travessa, nel quartiere di Madragoa-Santo. Il ristorante è ricavato nel refettorio e nel chiostro di un convento del '600, dove ha sede anche il Museo della Marionetta. *atravessa.com*

Una stella chic & cheap
La star della ristorazione del momento si chiama José Avillez, giovane e affermato chef con stella Michelin che risplende sul ristorante Belcanto, al n. 10 di Largo de São Carlos, accanto al teatro lirico.
Nella contigua Rua dos Duques de Bragança ci sono poi il Cantinho do Avillez e la Pizzaria, locali più easy e con prezzi decisamente più abbordabili. "La qualità degli ingredienti è la stessa", dice lo chef, "la differenza è che al Belcanto ho 22 persone in cucina, negli altri ne basta un terzo. Per questo posso offrire menu anche a 25 euro". *joseavillez.pt*

Dove dormire
La principale zona alberghiera si affaccia su Praça do Marqués de Pombal, l'Etoile lisbonese, e sul contiguo Parque Eduardo VII. La catena di alberghi di lusso Hoteis Real ha ristrutturato due palazzi del '600 in Rua Tomás Ribeiro 115 ricavandone il Real Palácio, un cinque stelle che alla posizione e allo charme unisce tutti i comfort dell'alta gamma. *hoteisreal.com*
Per spendere meno, ma non perdere in qualità, ci si può invece orientare sul Santa Marta Hotel, albergo di design e recentissima costruzione in Rua de Santa Marta 48. Anche qui alla posizione strategica si uniscono i piaceri della spa e i sapori della Brasserie Mediterrânica, l'ottimo ristorante dell'albergo.
inspirahotels.com

Classici gastronomici davvero irrinunciabili
Lisbona sarà pure proiettata in avanti, ma come pensarla senza i pastéis de Belém? Dolci alla crema di origine conventuale, sono prodotti e venduti dal 1837 nella Confeitaria de Belém dalla famiglia Clarinha, oggi alla quinta generazione. La ricetta è segreta e non sono previsti licenze, franchising o vendite online.
pasteisdebelem.pt
Altro prodotto senza cui Lisbona non sarebbe la stessa è la Ginjinha, liquore di ciliegia creato nel 1840 da un monaco con amarene, zucchero, acqua e cannella. Una volta era acquistabile in un'unica rivendita, oggi anche da Eduardino, in Rua das Portas de Santo Antão, nel Café a Ginjinha in Largo de São Domingos e persino in un chiosco in Terreiro do Paço.
Altra istituzione gastronomica è la Manteigaria Silva, da 100 anni regno incontrastato del baccalà, delle sardine in scatola e del pata negra.
mainteigariasilva.pt

Le Ricette

MENU DI NOVEMBRE

Rapidamente buoni

Ricette *Fabio Zago* Testi *Angela Odone* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1. Gamberi sulla crema di broccolo

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
600 g broccoli puliti
80 g pane di grano duro
12 code di gambero rosso medio
1 filetto di acciuga sott'olio
peperoncino - aglio
olio extravergine di oliva - sale

Riducete i broccoli in cimette; lessatele con uno spicchio di aglio in acqua bollente salata per 10'; scolatele, conservando l'acqua di cottura, e tenetene da parte alcune. Frullate il resto con 350 g dell'acqua di cottura, l'acciuga, un pizzico di sale e uno di peperoncino e mezzo spicchio di aglio.
Tagliate il pane a dadini e rosolateli in una padella con un filo di olio per 1'.
Togliete i dadini di pane e nella stessa padella rosolate le code di gambero a fuoco dolce per 2' con un filo di olio, un pizzico di sale e uno di peperoncino. Distribuite la crema nei piatti, completate con il pane, i gamberi e le cimette di broccolo e servite.

2. Filetto di salmone al cartoccio

Tempo *20 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
800 g 4 filetti di salmone senza pelle
8 fili di erba cipollina
4 rametti di aneto
4 grani di pepe
4 fettine di zenzero fresco
olio extravergine di oliva
sale affumicato

Accomodate su un grosso foglio di carta da forno un filetto di salmone, profumate con un rametto di aneto, 2 fili di erba cipollina, un grano di pepe, una fettina di zenzero, un filo di olio e un pizzico di sale affumicato.
Chiudete il foglio di carta da forno a mo' di cartoccio e preparate nello stesso modo gli altri tre.
Infornate i cartocci nel forno ventilato a 200 °C per circa 10'.
Sfornate e servite a piacere con un'insalata di finocchi.

3. Fusilli con scorfano, spinaci novelli e pinoli

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g fusilli corti
300 g 1 filetto di scorfano
100 g spinaci novelli puliti
10 g pinoli
1 spicchio di aglio
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate a cubetti il filetto di scorfano controllando che non ci siano lische.
Tostate in padella i pinoli sino a renderli dorati e profumati.
Rosolate a fuoco dolce lo spicchio di aglio schiacciato con 2 cucchiai di olio, dopo 1-2' unite lo scorfano e cuocete per 2-3'; salate, aggiungete qualche rondella di peperoncino, gli spinaci e i pinoli.
Lessate i fusilli, scolateli al dente e uniteli allo scorfano, saltate tutto insieme per 1', spegnete, completate con 2 cucchiai di olio crudo e servite subito.

4. Mormore al forno con limone

Tempo *30 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg 4 mormore fresche pulite senza testa
4 rametti di timo
4 spicchi di aglio
2 limoni
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Farcite le mormore con qualche fetta di limone, uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato e un rametto di timo. Poi condite con un filo di olio, distribuite su un fianco qualche fetta di limone, salate e pepate.
Accomodate le mormore su una teglia foderata con carta da forno inumidita e cuocetele nel forno ventilato a 200 °C per circa 15-20'.
Sfornate le mormore e servitele accompagnando a piacere con patate o un misto di verdure di stagione arrostite in forno.

5. Involtini di maiale nella verza

Tempo *35 minuti*

Ingredienti per 4 persone
250 g polpa di maiale macinata
50 g pane casareccio
20 g Parmigiano Reggiano Dop
8 grandi foglie di verza
1 cucchiaino di erbe aromatiche miste tritate
1 uovo
latte
pangrattato
burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Sbollentate per 1' le foglie di verza in acqua bollente; scolatele, raffreddatele, asciugatele su un canovaccio. Private le foglie della costa centrale. Tritate le coste.
Ammollate il pane nel latte.
Mescolate la polpa di maiale, l'uovo, il pane ammollato nel latte, le erbe aromatiche, sale e pepe.
Unite le coste delle foglie di verza tritate, formate 8 polpette e avvolgetele nelle foglie di verza.
Accomodate gli involtini in una pirofila con poco olio, sale e pepe.
Spolverizzateli con il Parmigiano Reggiano Dop e un cucchiaio di pangrattato e completate ogni involtino con un fiocchetto di burro.
Infornateli a 180 °C per 20' circa. Se durante la cottura dovessero asciugarsi troppo, bagnate il fondo della pirofila con un mestolo di acqua.
Sfornate e servite.

6. Pappardelle ai due cavolfiori e pecorino toscano

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
320 g pappardelle secche
200 g cimette di cavolfiore bianco
200 g cimette di cavolfiore viola
100 g porro (solo la parte bianca)
50 g panna fresca
40 g pecorino toscano a lamelle
burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Mondate il porro, lavatelo e affettatelo sottilmente. Poi stufatelo per 10' coperto sul fuoco al minimo con poco olio e una noce di burro, sale, pepe e un mestolo di acqua.
Lessate per 3-5' le cimette dei cavolfiori in acqua bollente salata, unitele al porro, aggiungete la panna e dopo 2' di ebollizione spegnete, ma tenete in caldo.
Cuocete le pappardelle nella stessa acqua di cottura delle cimette.
Scolate le pappardelle nella padella con le cimette e saltate tutto con la metà del pecorino e una macinata di pepe per 1'. Servite subito completando con il resto delle lamelle di pecorino.

7. Pasta al radicchio e salsiccia

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
300 g pasta secca corta tipo celentani
150 g luganega
150 g radicchio rosso
60 g Asiago stravecchio grattugiato
burro - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Sbriciolate la luganega e rosolatela in un cucchiaio di olio per 5' a fuoco medio.
Lavate e tagliate a striscioline il radicchio; unitelo alla salsiccia. Salate, pepate e cuocete ancora per meno di 1'.
Lessate intanto la pasta in abbondante acqua salata bollente; scolatela direttamente nella padella della salsiccia, unite una noce di burro, il formaggio e una macinata di pepe.
Saltate tutto per 1' e servite subito.

8. Tegame di carciofi e patate

Tempo *30 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
4 carciofi
4 patate medie
4 scalogni
alloro - timo - prezzemolo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Pulite perfettamente i carciofi e tagliateli in quattro spicchi. Pelate le patate e tagliatele in grossi pezzi. Pulite gli scalogni e tagliateli a metà.
Raccogliete tutto in casseruola con 2 cucchiai di olio extravergine, 2 foglie di alloro, 2 rametti di timo, sale e pepe. Bagnate con un bicchiere di acqua. Coprite e cuocete a fuoco dolce per 15' circa a partire dal bollore. Completate con olio crudo e qualche foglia di prezzemolo spezzettata.
Servite a piacere con fette di pane.

Al bicchiere

Per ricette facili, vini che distendono. Per i primi freddi, vini caldi, vispi e corroboranti, da servire a temperature più alte del solito: ne guadagneranno in profumi e in fascino.

Bianco
Irpinia Doc Coda di Volpe "Bianco di Bellona" Tenuta Cavalier Pepe € 7,50
Profumi ricchi, confortevoli, come un bagno caldo quando fuori piove. Setoso (mano enologica femminile), ma senza perdere la freschezza innata di questo ammaliante vitigno al vertice delle mode.

Etna Bianco Doc "Rampante" Cantine Russo € 13. Uvaggio di carricante e catarratto fumoso, con tipici profumi di timo e scorze di arancia, ma caldo e persistente. Un vero diamante grezzo, carico, pimpante. Perché l'Etna non è solo la Borgogna d'Italia, cara ed elitista, degli intenditori.

Rosso
Barbera d'Asti Docg "La Leona" Castello di Razzano € 5,80. Vino che più tipico non si può (niente legno), fa adorare il rosso austero e acidulo già dal nome. Tanto che a questo prezzo se ne prendono minimo sei bottiglie!

Dolcezza
Veneto Bianco "Dolce Racrei" Davide Spillare € 18
Vignaiolo outsider, Davide stupisce con vini di rara forza. Come la sua Garganega rifermentata passita: calda e avvolgente, dolce ma non troppo, dal gusto "nature", piacerà anche agli amanti delle grandi birre d'abbazia. Gioia liquida.

Scelti per voi da Yoel Abarbanel, *lesrouges.it*

9. “Strudel” di mele con biscotti

Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
700 g mele
250 g pasta fillo
50 g biscotti secchi
cannella in polvere
limone
burro
zucchero

Sbucciate, detorsolate e affettate le mele; spruzzatele con il succo di limone per evitare che si ossidino.
Saltatele in padella a fuoco vivace con 30 g di burro e 30 g di zucchero, fino a renderle croccanti e dorate. Lasciate che si raffreddino e profumate con la cannella.
Sbriciolate grossolanamente i biscotti.
Spennellate con burro fuso un foglio di pasta fillo; copritelo con un secondo foglio e spennellate ancora con burro. Distribuitevi le mele e i biscotti sbriciolati e arrotolate a mo’ di strudel, chiudendo bene le estremità.
Disponete lo “strudel” su una placca foderata di carta da forno e spennellatelo ancora con burro fuso.
Cuocetelo in forno a 180 °C per 15-16’. Sfornate lo “strudel”, lasciatelo intiepidire e servitelo a fette a piacere con panna montata.

10. Sandwich dolce con ricotta di pecora e salsa di cachi

Tempo *25 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
250 g ricotta di pecora
40 g nocciole tritate
40 g zucchero
20 g burro
8 fette di pan brioche
3 cachi
baccello di vaniglia
limone
sale

Rosolate in padella le 8 fette di pan brioche con 20 g di zucchero e 20 g di burro fino a renderle ben dorate. Lasciatele raffreddare.
Mescolate la ricotta di pecora con 20 g di zucchero, le nocciole, un pizzico di sale e i semi raschiati da un quarto di baccello di vaniglia.
Farcite le fette di pane con la ricotta formando 4 sandwich.
Sbucciate i cachi, privateli degli eventuali semi e frullateli con poco succo di limone (salsa di cachi).
Versate la salsa di cachi in quattro piatti, accomodate al centro il sandwich di pane e ricotta alle nocciole e servite.

11. Pere al cioccolato e pistacchi

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
1 kg 4 pere
200 g cioccolato fondente
150 g pistacchi tritati
100 g zucchero
100 g latte - limone

Pulite le pere eliminando il torsolo e la buccia con il pelapatate. Cuocetele in casseruola per 7-8' in un paio di litri di acqua bollente, con il succo e la scorza di un limone e lo zucchero. Spegnete e lasciate intiepidire per 10'.
Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente a pezzetti con il latte in una casseruola piccola e stretta.
Immergete le pere tiepide nel cioccolato fuso in modo che rimangano ricoperte solo nella metà inferiore, passatele quindi nei pistacchi tritati, in modo che se ne ricoprano bene.
Accomodate le pere nei piatti e servite.

12. "Banana split"

Tempo *10 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
4 banane
zucchero di canna
limone
gelato variegato al cioccolato
gelato fiordilatte

Tagliate in tre tronchetti ciascuna delle banane e rotolateli prima nel succo di un limone e poi nello zucchero di canna.
Disponete 3 tronchetti in 4 piatti completando con palline di gelato fiordilatte e di gelato variegato al cioccolato.

Provato per voi

I *Fusilli con scorfano, spinaci novelli e pinoli* sono di grano duro, ma questo sugo è perfetto anche con i **Fusilli senza glutine DS**: a base di mais e riso, hanno un'ottima tenuta in cottura e una superficie ruvida ideale per raccogliere i sughetti.

Negli *Involtini di maiale nella verza* abbiamo usato il **Parmigiano Reggiano Dop**. Stagionato dai 22 ai 30 mesi, arricchisce di sapidità, sapore e aroma la polpa del maiale e contribuisce a dare succulenza e ricchezza al composto.

La nostra tavola

L'apparecchiatura di tutti i giorni è realizzata con i **piatti Alessi** della **linea "PlateBowlCup"**, creata dal designer londinese Jasper Morrison. L'idea alla base di questa collezione è, oltre alla bellezza e alla praticità degli oggetti, il "design democratico": prezzo contenuto, senza compromessi sulla qualità. La tavola diventa ancora più raffinata, ma con un taglio divertente, se si usa una tovaglia di Edith Brugger Home Interiors.

Alce Nero, cibo che nutre. Il riso,

La terra, nell'infinita varietà offerta dal nostro Paese; il lavoro dell'uomo, condotto con una sapienza contadina frutto di millenni di esperienza; la natura, che di volta in volta offre doni e innalza ostacoli: questi gli elementi che consentono di portare in tavola cibo vero. Come quello offerto da **Alce Nero**. Il marchio che rappresenta più di 1000 agricoltori e apicoltori che lavorano, non solo in Italia, ma in tutto il mondo, per ottenere, nel pieno rispetto della terra, cibi buoni e sani. Di qui un'offerta di prodotti biologici che trova nella natura la sua unicità.

Chicchi di qualità: il riso è protagonista in cucina

Per capire la bontà di un riso, occorre sapere da dove arriva e come è stato trattato il suolo su cui è nato. Per questo, ogni confezione di riso Alce Nero riporta un'etichetta narrante creata in collaborazione con Slow Food per valorizzare il grande lavoro, spesso manuale, che i nostri agricoltori biologici fanno in queste straordinarie coltivazioni. Alce Nero raccoglie i suoi risi in Piemonte e Lombardia, sui terreni coltivati secondo i criteri di agricoltura biologica. La gamma comprende riso Arborio, riso Baldo, riso integrale, riso Nerone e riso Rosa Marchetti.

I risi Arborio e Baldo sono caratterizzati da chicchi grandi, di color bianco perlato l'Arborio, bianco traslucido il Baldo. Il granello ha una perla centrale attorniata da zone d'aria che permettono la penetrazione del condimento: ciò rende il riso Arborio ideale per la preparazione di risotti mantecati e dolci e il Baldo perfetto per insalate e risotti. Il riso integrale ha un chicco di colore mielato ed è ideale per insalate e minestroni. Il riso Nerone ha un chicco grande di colore nero ed è ottimo per insalate e nell'abbinamento con il pesce; infine l'antica varietà Rosa Marchetti con chicco medio di colore grigio rosato è perfetta per minestre e torte.

Quando mangiare il riso?

A cura del Dr Domenico Tiso in collaborazione con la Dottoressa Sara Biondi

A colazione, per esempio: il riso al posto dei cereali classici. Per i più golosi suggeriamo di arricchirlo con una manciata di uva sultanina, qualche mandorla e una spolverata di cannella (ottima per la sue proprietà digestive e stimolanti il sistema immunitario); questa colazione si abbina benissimo con un bicchiere di latte di riso biologico. A pranzo la miglior combinazione è con verdure o legumi. La combinazione con i legumi è opportuna perché un aminoacido scarso nel riso, la lisina, è molto abbondante nei legumi e questo fa sì che il piatto finale risulti completo dal punto di vista proteico. Via libera, quindi, al risotto con piselli, carciofi e menta piperita. Lasciamo un po' di spazio anche per i risotti più godereccei giocando con la fantasia!

Conosci il Riso Arborio
INQUADRANDO QUI

prezioso dono della terra e dell'acqua

Risotto al pesto con gamberi

Dose per 4 Tempo 30'
brodo vegetale l 1,5 - riso Arborio g 350 - fagiolini g 200 - 8 code di gambero g 200 - 1 vasetto di Pesto alla genovese biologico Alce Nero - olio extravergine di oliva - sale - pepe

Spuntate i fagiolini lavateli, lessateli al dente in acqua leggermente salata, sgocciolateli e tagliateli a pezzetti.
Scaldate sul fuoco una casseruola senza grassi, versatevi il riso e tostatelo per 1'; proseguite la cottura con il brodo vegetale bollente, versandone poco alla volta. Il risotto sarà pronto al dente in 16-17'.
Sgusciate le code di gambero, dividetele in due per il lungo, arrostitele in padella per 1-2' con un filo di olio, salandole solo alla fine.
Mescolate il risotto, lontano dal fuoco, con il pesto e unite, se necessario, un filo di olio per mantecarlo; aggiungete i fagiolini e le code di gambero, tagliandone alcune a pezzetti; completate con una macinata di pepe e servite subito, decorando a piacere i piatti con qualche foglia di basilico fresco.

I NOSTRI CONSIGLI

Se non amate il profumo del basilico o se, semplicemente, desiderate variare, potete sostituire al classico pesto alla genovese il **Pesto alle zucchine biologico Alce Nero**: un connubio consolidato, quello tra zucchine e gamberetti, che trova nei fagiolini e nel riso un perfetto complemento. Ancora, per un aroma meno estivo, scegliete il **Pesto di carciofi biologico Alce Nero**: in questo caso potete eliminare i fagiolini e completare il piatto con carciofi freschi.

Seguici su alcenero.com, fattidibio.com, e

Antipasti

Samoza di ceci al curry con crema di yogurt

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
200 g ceci lessati
100 g yogurt greco
8 fogli di pasta brick (se non la trovate potete usare la pasta fillo)
1 cipolla bianca media
concentrato di pomodoro
aglio - limone - prezzemolo
curry piccante - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale

Tritate finemente la cipolla, raccoglietela in una casseruola con 2 cucchiai di olio extravergine e fatela appassire per un paio di minuti, poi unite i ceci, lasciateli insaporire per 2-3', unite un cucchiaio di curry, sale e mezzo cucchiaio di concentrato di pomodoro; dopo 1' bagnate con mezzo bicchiere di acqua, riducete la fiamma e fate asciugare per 4-5'.
Frullate tutto in crema (farcia).
Prendete un foglio di pasta brick, ripiegatelo in 3 parti ottenendo un rettangolo. Distribuite un cucchiaio di farcia in fondo al rettangolo. Piegate una prima volta la pasta sopra la farcia in modo da formare un triangolo, proseguite a ripiegare il foglio di pasta nello stesso modo fino a chiudere tutti i lati. Sigillate l'ultimo inumidendo il lembo con poca acqua: dovrete ottenere dei pacchettini triangolari. Preparate nello stesso modo gli altri 7 samoza.
Friggete i samoza in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura. Scolateli su carta da cucina.
Tritate finemente la scorza di mezzo limone con qualche foglia di prezzemolo e una fettina di aglio. Mescolatela con lo yogurt e il succo di mezzo limone. Servite un samoza a testa accompagnandolo con la salsa allo yogurt.
Vino *bianco giovane, armonico, fragrante. Albana di Romagna amabile, Colli Albani amabile, Monreale Pinot bianco vendemmia tardiva.*

Samoza di ceci al curry con crema di yogurt

Seppioline e cavolo cappuccio al sesamo

Non solo dalle olive
Per cambiare un po' gusto e arricchire con un delicato accenno orientale l'insalata di seppie abbiamo provato l'olio di sesamo: usatissimo nelle cucine orientali per cuocere e condire, è anche un buon ricostituente; il suo sapore ricorda i semi da cui si ricava e la noce. All'insalata di faraona della pagina successiva abbiamo invece abbinato l'olio di noci: ha un profumo fresco e in bocca è dolce e morbido, con un netto sapore di noci.

Seppioline e cavolo cappuccio al sesamo

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 6 persone
500 g seppioline pulite
200 g cavolo cappuccio
35 g olio di sesamo
20 g aceto balsamico
peperoncino fresco
sesamo nero - sale

Affettate il cavolo cappuccio molto sottilmente; possibilmente usate l'affettatrice.
Raccogliete in una ciotola l'olio di sesamo, unite un peperoncino tritato, un pizzico di sale e l'aceto balsamico; mescolate energicamente con una frusta ottenendo un'emulsione omogenea.
Tagliate le seppioline in striscioline finissime e poi scottatele per meno di 1' in acqua bollente salata.
Scolate le seppioline, mescolatele con il cavolo cappuccio, condite tutto con l'emulsione e completate con semi di sesamo nero. Decorate con rondelle di peperoncino, che daranno un tocco di vivacità anche ai colori chiari della preparazione.
La signora Olga dice che il sesamo nero è una varietà di sesamo, meno diffusa da noi rispetto al sesamo bianco. Caratterizza i piatti a cui si aggiunge con un gradevole sapore che ricorda la nocciola, oltre a portare una fine texture croccante e, come in questa ricetta, aggiungere un contrasto cromatico all'insieme.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Colli Berici Manzoni Bianco, Elba Ansonica, Castel del Monte Bombino Bianco.*

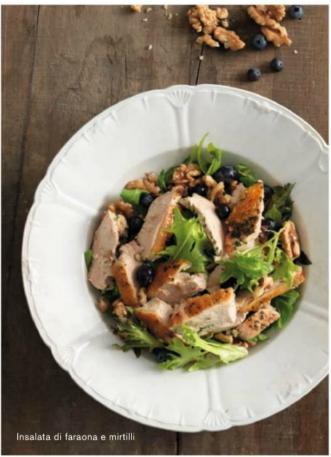
Sformatini di carciofi con cuore di mozzarella

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
400 g polpa di zucca
200 g panna fresca
100 g mozzarella di bufala
40 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
40 g zenzero fresco - 8 carciofi - 3 uova
1 scalogno piccolo - sale - aglio - burro
prezzemolo - timo - brodo - pangrattato
vino bianco - olio extravergine di oliva

Mondate i carciofi e stufateli in casseruola con un bicchiere di vino bianco e uno di acqua, 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, un ciuffo di prezzemolo, un rametto di timo,

Sformatini di carciofi con cuore di mozzarella

Insalata di faraona e mirtilli

coprite e cuocete a fuoco medio per 20'.
Frullate i carciofi in crema e poi passateli al colino fine, unite 60 g di panna, sale, 3 uova, il parmigiano. Amalgamate bene (composto).
Ungete di olio 6 stampi di acciaio troncoconici (ø 6 cm, h 6 cm) e spolverizzateli di pangrattato.
Tagliate la mozzarella in dadini e asciugatela leggermente con la carta da cucina.
Distribuite metà composto negli stampi, fate un incavo e riempitelo con la mozzarella, ricoprite con il resto del composto. Infornate a bagnomaria a 180 °C per 25-30'.
Sbucciate lo zenzero, grattugiatelo e strizzatelo così da ottenere un cucchiaino di succo.
Riducete la polpa di zucca a tocchetti, tritate uno scalogno e raccogliete tutto in padella con una noce di burro, il succo di zenzero e un pizzico di sale. Portate sul fuoco e fate appassire dolcemente per 3-4', poi coprite con brodo vegetale caldo e cuocete dolcemente per 20-25'. Frullate in crema con il resto della panna.
Distribuite la crema nei piatti, ponetevi sopra gli sformatini, decorate a piacere e servite.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Garda frizzante, Colli Bolognesi Pignoletto frizzante, Castelli Romani Bianco frizzante.*

Insalata di faraona e mirtilli

Impegno *Medio*
Tempo *40' più 20' di marinatura*
Senza glutine

Ingredienti per 6 persone
950 g 2 petti di faraona
125 g mirtilli
100 g misticanza
100 g gherigli di noce
30 g miele agli agrumi
1 limone - olio di noci - erba cipollina
rosmarino - maggiorana - prezzemolo
timo - olio extravergine di oliva
sale – pepe

Preparate un trito fine di rosmarino, timo, prezzemolo, maggiorana ed erba cipollina.
"Impanate" i petti con il trito fine, sale e pepe; lasciateli marinare per 15-20'.
Emulsionate 40 g di olio di noci, il miele, il succo di un limone e un pizzico di sale.
Rosolate i due petti in una padella unta di olio, prima dal lato della pelle per 8', poi per altri 8' sull'altro lato. Separate le ali dal petto e disossatele, eliminate l'osso dello sterno e affettate la polpa del petto.
Distribuite la misticanza nel piatto, unite i mirtilli, le noci e la polpa di faraona a fette e condite con l'emulsione.
Vino *rosato secco, fragrante, di buona acidità. Valdadige Rosato, Parrina Rosato, Salice Salentino Rosato.*

Astice con crema di cannellini, catalogna e sugo di peperone

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
2 kg 4 astici
1 kg peperoni rossi
400 g catalogna
400 g pomodori ramati
200 g fagioli cannellini lessati
1 scalogno - peperoncino fresco - aglio
brodo vegetale – burro chiarificato
aceto di vino bianco - zucchero
rosmarino - olio extravergine di oliva
sale – pepe

Lessate gli astici per 4', quindi spolpateli.
Mondate i peperoni e i pomodori, tagliateli in tocchi e raccoglieteli in una casseruola. Ricavate dalle teste degli astici tutta la polpa disponibile (sarà di colore verde, ma nella cottura assumerà un color aranciato), unitela ai peperoni con 2 cucchiai di

aceto e 2 di zucchero. Cuocete coperto al minimo per 1 ora e 10'. Passate poi tutto al colino cinese e raccogliete il sugo in una casseruola; riportate sul fuoco e fate ridurre quasi fino alla consistenza di uno sciroppo: ci vorranno almeno 25' (sugo di peperone).
Mondate la catalogna e lessatela per 10'. Scolatela, tagliatela grossolanamente e rosolatela in padella con un filo di olio, mezzo spicchio di aglio e mezzo peperoncino.
Tritate finemente uno scalogno e rosolatelo in una piccola casseruola con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti, poi unite i fagioli cannellini, salate, pepate, profumate con un rametto di rosmarino, coprite a filo con brodo, coprite e cuocete sulla fiamma media per 10'. Eliminate il rosmarino e frullate in crema.
Rosolate la polpa di astice in una noce di burro chiarificato per un paio di minuti.
Distribuite la crema di cannellini nei piatti, accomodate in mezzo una cucchiaiata di catalogna, la polpa di 1 astice e completate con il sugo di peperone. Servite subito.
La signora Olga dice che gli astici di questa pezzatura vanno cotti normalmente per 6'; in questa ricetta si lessano per 2' in meno perché si fa una seconda cottura. Con la polpa del sugo che rimane nel colino, salata e frullata in crema, potete condire la pasta. Per una consistenza molto liscia, passatela al setaccio.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Curtefranca Bianco, Friuli-Aquileia Friulano, Vesuvio Bianco.*

Ricette *Davide Negri*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Ciotolina *Giovanni Botter.*

Astice con crema di cannellini, catalogna e sugo di peperone

Scuola di cucina
Lessare e spolpare l'astice

Crostaceo di grossa taglia (è detto anche elefante di mare) dalla polpa pregiata, apprezzato come l'aragosta, si distingue da quest'ultima per la presenza di grosse chele e per la consistenza più tenace ed elastica delle carni. La corazza è di color bluastro o bruno rossastro secondo le varietà e diventa rossiccia dopo la cottura. L'astice deve essere acquistato vivo (per questo le chele sono serrate con gli elastici), poiché le sue carni deperiscono rapidamente, dissolvendosi.

1 Afferrate l'astice sui lati della parte alta della testa e tuffatelo in una casseruola di acqua bollente. Cuocetelo per 6' dalla ripresa del bollore.

2 Scolatelo e, una volta intiepidito, staccate delicatamente la coda dalla testa.

3 Premete la coda tra le mani per rompere il carapace, poi con attenzione estraete la polpa.

4 Rompete le chele schiacciandole con uno schiaccianoci o con le apposite pinze e liberate dal guscio la polpa che contengono.

Primi

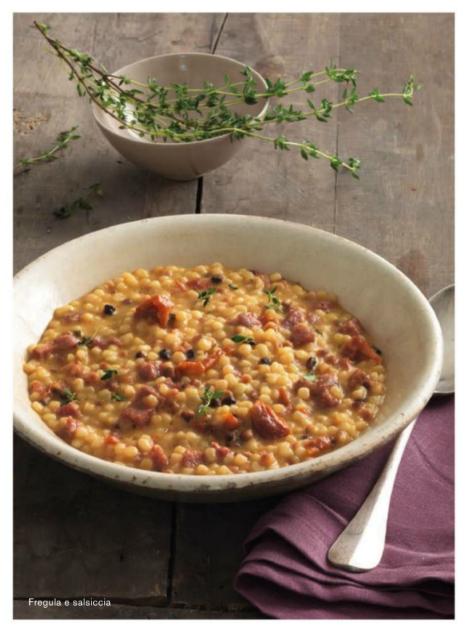
Fregula e salsiccia

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
1,2 lt brodo di carne
400 g fregula media
100 g salsiccia sarda semistagionata
60 g pecorino sardo
4 pomodori secchi sott'olio
zafferano - aglio - timo
olio extravergine di oliva - sale

Schiacciate uno spicchio di aglio con la buccia e rosolatelo in una casseruola con 2 cucchiai di olio; eliminate l'aglio e unite la salsiccia e i pomodori secchi, entrambi a pezzetti. Rosolate tutto per mezzo minuto.
Aggiungete la fregula e mescolatela per farla insaporire nel fondo di cottura. Bagnatela con 2 mestoli di brodo bollente e portatela poi a cottura come un risotto, aggiungendo altro brodo poco alla volta: ci vorranno circa 12-13' per ottenere una fregula piuttosto brodosa.
Spegnete il fuoco, aggiustate di sale e condite con 4 cucchiai di olio, le foglie di 4 rametti di timo, mezza bustina di zafferano e il pecorino grattugiato.
La signora Olga dice che la fregula, o fregola, è una pasta di semola di grano duro tipica della Sardegna. Veniva prodotta artigianalmente facendo rotolare la semola con acqua e sale dentro un catino di coccio per ottenere delle palline simili al cuscus, ma decisamente più grosse. Oggi la fregula è prodotta anche dall'industria e si trova di grandezza più o meno fine. In Sardegna i condimenti più diffusi sono quelli con la salsiccia o con le arselle.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Botticino, Lago di Corbara Pinot nero, Campidano di Terralba.*

Fregula e salsiccia

Zuppa di pane, burro e acciughe

Un'acciuga da primato
Se volete impreziosire questo piatto, potete scegliere le acciughe del Mare Cantabrico, considerate le migliori al mondo. Grazie alle fredde correnti provenienti dai mari del Nord, la temperatura dell'acqua porta le acciughe a sviluppare una coltre di grasso che le rende più saporite e succulente. Più grosse degli esemplari dei nostri mari, una volta pescate, al meglio del loro sviluppo, sono messe a stagionare sotto sale in barili. Quelle destinate alla conservazione sott'olio vengono poi sciacquate, sfilettate e messe manualmente in latte rettangolari o rotonde.

Zuppa di pane, burro e acciughe

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
500 g latte
200 g pane casareccio
40 g burro
12 filetti di acciuga sott'olio
aglio - limone - sale - pepe nero

Togliete la crosta dal pane e tenetela da parte. Intiepidite il latte e ammollatevi la mollica per circa 15', quindi frullatela con tutto il latte ottenendo una crema liscia e omogenea.
Conditela con poco sale (le acciughe sono già molto sapide) e una generosa macinata di pepe.
Scolate le acciughe dall'olio e tagliate a pezzettini la crosta di pane. Al momento di servire la zuppa, scaldate il burro con uno spicchio di aglio schiacciato e cuocetelo finché non sarà diventato quasi color nocciola.
Distribuite la zuppa nei piatti e completate con 3 acciughe ciascuno; versate al centro un po' di burro all'aglio e lungo il bordo distribuite le briciole. Profumate con un po' di scorza grattugiata di limone, una macinata di pepe e portate subito in tavola.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Riesling, Colline Lucchesi Sauvignon, Melissa Bianco.*

Cannelloni al radicchio

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora più 1 ora di riposo***
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g radicchio rosso
250 g ricotta
250 g panna fresca
150 g farina 0
60 g grana grattugiato
1 uovo - vino rosso
concentrato di pomodoro - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Impastate la farina con l'uovo, 2-3 cucchiai di vino rosso e un cucchiaino di con-

La Cucina Italiana anni '50

Nasce la prima linea di complementi tessili per la cucina firmata La Cucina Italiana

BORSA
cotone 100% canvas
misure 44x40x16cm
prezzo: 19€

GREMBIULE
cotone 100% canvas
misure 67x67cm
prezzo: 45€

SET 2 TOVAGLIETTE
60% cotone 40% lino
prezzo: per la coppia 28€

La Cucina Italiana presenta la prima collezione di tessili per la cucina nata dalla collaborazione con l'azienda Tablecloths.it. Una sacca per la spesa, tovagliette all'americana per il brunch e un pratico grembiule per preparare i manicaretti più gustosi riportano al contemporaneo i favolosi anni '50 e le meravigliose "massaie" protagoniste delle copertine dell'epoca.

I prodotti, interamente realizzati in Italia tutti in fibre naturali sono a disposizione del pubblico e si possono acquistare esclusivamente on line sul sito tablecloths.it

Cannelloni al radicchio

Risotto con verze e costine

centrato, fino a ottenere un panetto omogeneo. Ponetelo in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 1 ora.
Tagliate il radicchio a striscioline, eliminando gli eventuali gambi più duri. Saltatelo in padella con un filo di olio, a fuoco molto vivo, per 30 secondi; spegnete e salate.
Tenetene da parte un terzo. Raccogliete il resto in una ciotola e mescolatelo con la ricotta, sale, pepe e metà del grana (ripieno).
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela in 12 quadrati di 8 cm; scottateli in acqua bollente salata per 1', scolateli su un canovaccio e asciugateli. Farciteli con il ripieno e arrotolateli in cannelloni. Imburrate una pirofila, distribuite sul fondo il radicchio tenuto da parte e sistematevi sopra i cannelloni.
Fate bollire la panna con sale e pepe per 2', poi versatela sui cannelloni; cospargeteli con il grana rimasto e infornate a 200 °C per 10'.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Collina Torinese Barbera, Valdichiana Rosso, Alcamo Rosso.*

Risotto con verze e costine

Impegno ***Facile***
Tempo ***1 ora e 10'***
Senza glutine

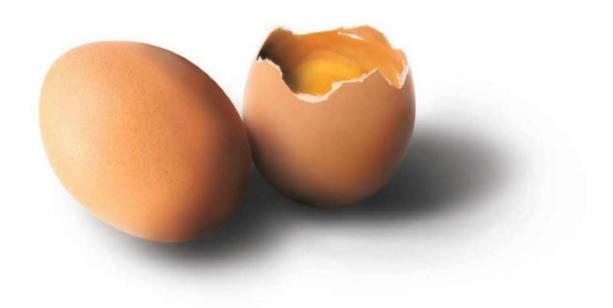
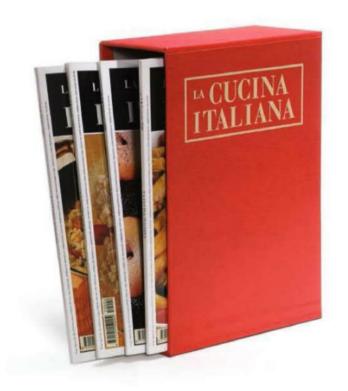
Ingredienti per 4 persone
1,5 kg 12 costine di maiale
1 litro brodo di carne
400 g verza
280 g riso Carnaroli
40 g grana grattugiato
2 scalogni
aglio - burro - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Disponete le costine in una teglia con 2 spicchi di aglio schiacciati con la buccia. Infornatele a 160 °C per circa 1 ora.
Mondate e lavate la verza, tagliatela a pezzetti. Sbucciate e affettate gli scalogni e fateli appassire in un tegame per 2' in 2 cucchiai di olio e una noce di burro; aggiungete la verza e cuocetela a fuoco dolce per 10'. Salate, pepate, bagnate con un mestolo di brodo e cuocete per 15' ancora.
Tostate il riso in un altro tegame in un velo di olio per 2', sfumate con uno spruzzo di vino bianco e portate a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta in 15-18'. Aggiustate di sale e mantecate con 40 g di burro e 40 g di grana, infine aggiungete le verze. Coprite il risotto e lasciatelo riposare per qualche minuto.
Sfornate le costine, salatele, pepatele e servitele calde insieme al risotto.
La signora Olga dice che conviene calcolare bene i tempi, in modo da portare a termine la cottura del risotto più o meno insieme alle costine: infornate le costine circa 20' prima di cominciare a preparare il resto. Se dovessero essere pronte prima, tenetele in caldo.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Oltrepò Pavese Bonarda, Colli Pesaresi Rosso, Cesanese di Olevano Romano.*

Pasta al pesce, scarola e vongole

Impegno ***Medio***
Tempo ***50 minuti***
più 3 ore di spurgatura delle vongole

Ingredienti per 4 persone
500 g vongole
300 g passata di pomodoro
280 g pasta tipo conchiglie
200 g filetto di gallinella
100 g scarola pulita
olive - pinoli - aglio - peperoncino secco
prezzemolo - olio extravergine - sale

Lavate le vongole e lasciatele spurgare per circa 3 ore.
Scaldate in una casseruola 2 cucchiai di

olio con uno spicchio di aglio, un pezzetto di peperoncino e qualche gambo di prezzemolo. Unite le vongole spurgate, copritele e lasciatele aprire.
Rosolate in un'altra casseruola uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia in 2 cucchiai di olio, con un pizzico di peperoncino; unite la passata di pomodoro e un pizzico di sale e cuocete il sugo a fuoco molto dolce per 15'.
Sgusciate le vongole tenendone solo poche con il guscio: serviranno per decorare i piatti. Filtrate il loro fondo di cottura attraverso un colino foderato di un doppio strato di carta da cucina o di cotone idrofilo.
Lessate la pasta in acqua bollente salata.
Spezzettate la scarola, fatela appassire in padella in un velo di olio con uno spicchio di aglio per 2-3'; aggiungete 10 olive snocciolate, una manciata di pinoli, un po' di peperoncino, salate e cuocete per altri 2-3'.
Togliete l'aglio dal sugo e aggiungete la gallinella tagliata a bocconcini. Cuocete per 5' e bagnate alla fine con il sughino delle vongole.
Scolate la pasta e conditela con il sugo di pesce, aggiungendo all'ultimo momento le vongole sgusciate. Completate con la scarola e le vongole con il guscio e servite.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Orientali del Friuli Pinot grigio, Colli Perugini Grechetto, Salaparuta Chardonnay.*

Ricette *Fabio Zago*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Ciotolina *Giovanni Botter*, tovaglioli e canovaccio *Fazzini*.

Pasta al pesce, scarola e vongole

Scuola di cucina
Vongole: spurgatura, selezione e cottura

1 Lavate con cura le vongole in acqua corrente. Scartate quelle rotte o molto aperte: sono morte e piene di sabbia. Quelle socchiuse invece sono buone: sono leggermente aperte perché boccheggiano. Copritele a filo con acqua molto fredda leggermente salata. Lasciatele in frigo per 3 ore, poi sciacquatele e controllatele di nuovo a una a una: lasciatele cadere delicatamente su un piano; se sono morte, si apriranno consentendovi di scartarle.

2-3 Fate aprire le conchiglie. Il calore è sufficiente; mettetele in una casseruola con un coperchio, da sole o con un filo di olio: si apriranno, rilasciando la loro acqua. Se si fanno aprire con aromi (aglio, olio, peperoncino, erbe), la loro acqua si arricchirà di gusto.

4 Il sugo delle vongole va sempre filtrato attraverso un colino foderato di doppia carta da cucina o di cotone idrofilo: potete usarlo per paste e risotti. I molluschi sgusciati sono cotti e vanno aggiunti solo alla fine ad altre preparazioni.

Pesci

Persico dorato, cicorino e cipolle

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
480 g 32 filettini sottili di pesce persico
160 g cicorino da taglio
40 g cipolla rossa
2 uova - farina - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mondate il cicorino e affettatelo finemente. **Affettate** la cipolla in fettine sottilissime. **Battete** le uova. Infarinate i filetti di persico, scuoteteli bene, passateli nelle uova e friggeteli immersi nell'olio di arachide bollente fino a completa doratura. Ci vorranno al massimo 5': oltre questo tempo la polpa si asciuga e diventa stopposa. **Scolate** i filetti su carta da cucina e spolverizzateli di sale. Serviteli con il cicorino e la cipolla conditi con olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Accompagnate a piacere con maionese. ***Vino*** *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Riesling frizzante, Prosecco frizzante, Galatina Bianco frizzante.*

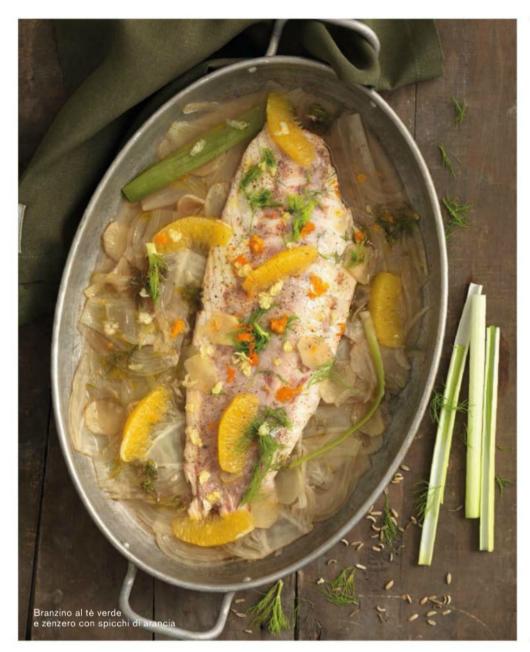
Persico dorato, cicorino e cipolle

Branzino al tè verde e zenzero con spicchi di arancia

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
480 g filetto di branzino
50 g porro mondato
2 arance - 1 finocchio - zenzero fresco
foglie di tè verde - semi di finocchio
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Portate un litro di acqua quasi a ebollizione, spegnete, immergetevi il tè e lasciatelo in infusione il tempo richiesto, poi filtrate.

Branzino al tè verde e zenzero con spicchi di arancia

Zenzero, fresca nota d'Oriente
Di questa bella pianta erbacea perenne di origine asiatica si consuma il rizoma, rigonfiamento bitorzoluto che si sviluppa sottoterra, alla base del fusto. Si può acquistare fresco, badando che sia giovane: il rizoma non è tanto allungato, la polpa è soda, poco fibrosa e la pelle ben tesa; ha profumo agrumato e un sapore gradevolmente acidulo e pungente. Si sbuccia e si taglia a pezzi o a fettine oppure si grattugia e si spreme la polpa per ricavare il succo; si aggiunge a piatti di pesce, carni e legumi e ai dolci; si conserva in frigo per qualche settimana avvolto in carta da cucina e chiuso in un sacchetto. Caldo e piccante è invece lo zenzero secco, da grattugiare al momento (il profumo svanisce velocemente) per aromatizzare torte e biscotti, frutta cotta, ma anche stufati. Lo zenzero si trova anche sott'aceto, in fettine sottili: è il gari, specialità giapponese che si serve con il pesce crudo. Dulcis in fundo, non bisogna dimenticare lo zenzero candito.

Dividete il porro a metà nel senso della lunghezza, eliminate l'anima e dividete le guaine.
Mondate il finocchio e affettatelo molto sottilmente. Conservate le barbine.
Disponete le guaine di porro e le fettine di finocchio in una casseruola, ponetevi sopra il branzino, unite 10 g di zenzero a fettine, qualche seme di finocchio, sale, pepe, un filo di olio, il succo di mezza arancia e il tè, fino a coprire del tutto le vedure. Coprite e cuocete a fuoco medio per 10'.
Completate con le barbine di finocchio, gli spicchi dell'arancia pelati a vivo, una grattugiata di scorza di arancia e una di zenzero.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Carso Malvasia Istriana, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Sciacca Inzolia.*

Seppie e calamari sulla polenta

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
400 g seppie e calamari puliti di piccole dimensioni (15 cm al massimo)
250 g farina di mais
180 g patate novelle di piccole dimensioni
160 g pomodorini ciliegia
90 g scalogni
30 g porro a rondelle
brodo vegetale
prezzemolo
vino bianco secco - burro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Lavate molto bene le patate senza sbucciarle, sbollentatele per 5', poi scolatele e fatele raffreddare.
Portate sul fuoco 1,2 litri di acqua salata e stemperatevi la farina di mais versata a pioggia. Mescolate costantemente con una frusta per evitare che si formino i grumi; quando avrà raggiunto il bollore riducete la fiamma al minimo e cuocete per circa 40' mescolando.
Dividete le patate a metà e rosolatele nel burro dalla parte del taglio fino a quando non saranno ben dorate.
Incidete con una croce il fondo dei pomodorini, poi immergeteli nell'acqua bollente per pochi istanti, scolateli e spellateli.
Mondate gli scalogni e divideteli in 4 spicchi. Rosolateli in casseruola con il porro e

Seppie e calamari sulla polenta

Lucioperca impanato con maionese aromatica

2 cucchiai di olio. Dopo un paio di minuti bagnate con una spruzzata di vino bianco e fate evaporare il liquido; unite le seppie e i calamari ad anelli e i loro ciuffi, bagnate con 250 g di brodo vegetale, riducete la fiamma e lasciate cuocere dolcemente con i pomodorini tagliati a spicchi per 15'; spegnete e unite le patate rosolate. Completate con un trito fine di prezzemolo e aggiustate di sale e pepe.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Orientali del Friuli Rosazzo Bianco, Frascati Superiore, Contessa Entellina Grecanico.*

Lucioperca impanato con maionese aromatica

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 4 persone
480 g lucioperca
3 uova
2 tuorli
2 filetti di acciuga sott'olio
prezzemolo - farina - cetriolini sott'aceto
senape - burro - pangrattato - rosmarino
salvia - aglio - limone - salsa Worcester
aceto di vino bianco - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale

Tritate finemente 6 g di prezzemolo con una fettina sottilissima di aglio, i 2 filetti di acciuga e 1 cetriolino, completate alla fine con qualche goccia di salsa Worcester (trito aromatico).
Preparate una maionese raccogliendo nel bicchiere del frullatore 1 uovo, 2 tuorli, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaio di succo di limone, uno di aceto e cominciate a frullare unendo a filo 300 g di olio di arachide: dovrete ottenere una maionese cremosa. Completatela con il trito aromatico e conservatela in frigorifero mentre preparate il resto (maionese aromatica).
Battete 2 uova in un piatto.
Dividete il filetto di pesce in 4 tocchi e impanateli nel modo classico: passateli nella farina, poi nelle uova battute e infine nel pangrattato.
Rosolate i filetti impanati sul fuoco dolce in una padella di grosse dimensioni con 60 g di olio extravergine e 20 g di burro, qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino, mezzo spicchio di aglio e un pizzico di sale per 12-15' girandoli più volte fino a quando non saranno perfettamente dorati. Tenete sotto controllo la cottura perché la doratura si può trasformare molto velocemente in bruciatura.
Scolate i filetti, spolverizzateli di sale, se serve, e serviteli subito con la maionese.

La signora Olga dice che il lucioperca (chiamato anche sandra) è un grosso pesce di acqua dolce, diffuso nell'Europa centrorientale e nell'Italia settentrionale. Caratterizzato da carni gustose e quasi prive di spine, si presta anche a essere brasato. In questa ricetta potete sostituirlo con più comuni pesci bianchi di mare come dentice o branzino.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Alto Adige Sauvignon, Trebbiano di Romagna, Gioia del Colle Bianco.*

Pesce in trasparenza

Impegno *Facile*
Tempo *3 ore e 15'*

Ingredienti per 4 persone
200 g branzino (oppure dentice o altri pesci simili)
140 g 8 capesante
120 g 8 code di scampo
80 g 8 code di gambero
80 g seppie
60 g 4 pomodorini ciliegia
24 olive taggiasche snocciolate
2 peperoncini secchi
pane casareccio - aglio
rosmarino - basilico
olio extravergine di oliva dal fruttato leggero - sale in fiocchi - pepe

Procuratevi 4 vasi di vetro da conserva con la chiusura a macchinetta con la guarnizione in gomma; per praticità conviene che siano bassi e larghi così che l'apertura sia abbastanza ampia.
Accomodate in ogni vaso 50 g di polpa di branzino in filetti, 2 code di gambero e 2 di scampo, 2 capesante, 20 g di seppie, un pomodorino tagliato in quattro spicchi, mezzo peperoncino secco, una fettina sottilissima di aglio, un ciuffo di rosmarino, 2 foglioline di basilico, 6 olive, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 60 g di olio. Chiudete i vasi e infornateli a bagnomaria per 3 ore come descritto qui accanto.
Sfornate i vasi, apriteli, distribuite il contenuto nei piatti e servite accompagnando con fette di pane casareccio.
La signora Olga dice che l'olio di cottura può diventare un ottimo condimento per una pasta, magari da proporre prima del pesce in trasparenza. Per un servizio un po' diverso, portate in tavola il pesce nei vasi. Accompagnatelo a piacere con riso bollito, da condire con l'olio di cottura.
L'olio giusto *Dai toni vegetali e mandorlati, dolce al primo impatto, con amaro e piccante lievi. Laghi Lombardi Dop, Garda Dop, Riviera Ligure Dop, oli del Salento da olive ogliarola.*
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Lugana, Val di Cornia Vermentino, Arborea Trebbiano.*

Ricette *Davide Brovelli*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Ciotola e ciotolina *Giovanni Botter*, tovagliolo verde *Fazzini*, tovagliolo rosso *Society by Limonta.*

Pesce in trasparenza

Scuola di cucina
Cuocere sott'olio a bassa temperatura

Si tratta di un metodo "confit" (cottura nel grasso). Delicato e rispettoso, adatto per pesci, carni bianche e verdure, ne accentua il sapore naturale e rende la consistenza tenera, ma compatta e particolarmente succulenta.

1 Accomodate filetti di pesce puliti, molluschi, carni e verdure a pezzetti e aromi in un vaso di vetro a chiusura ermetica o con il tappo a vite.

2 Aggiungete olio extravergine di oliva (sceglietene uno delicato) in modo che il cibo risulti coperto a filo.

3-4 Chiudete i vasi e metteteli in una pirofila, sopra un foglio di carta da cucina (così staranno fermi in cottura). Aggiungete acqua bollente fino al livello del cibo. Infornate a 90 °C e poi stabilizzate la temperatura a 65 °C: per la riuscita della cottura la temperatura deve essere bassa e costante. Cuocete per 3 ore circa. Potete anche mettere i vasi in una pentolona e lasciarli a bagnomaria sul fuoco dolce (così però non c'è un preciso controllo della temperatura).

Verdure

Indivia belga all'arancia con pistacchi e cioccolato

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
600 g 4 cespi di indivia belga
40 g burro
30 g zucchero
2 arance
cioccolato fondente
pistacchi salati sgusciati - sale in fiocchi

Pulite il fondo dei cespi di indivia, senza reciderlo; eliminate le foglie esterne più sciupate e tagliate i cespi a metà per il lungo.
Grattugiate la scorza di un'arancia e spremetene il succo. Pelate a vivo l'altra arancia.
Sciogliete lo zucchero in una padella larga; quando comincia a colorirsi, aggiungete l'indivia, appoggiandola di taglio; cuocetela nel caramello per 5-6', lasciando che rilasci un po' della sua acqua; tenete sempre il fuoco basso per evitare che il caramello si bruci.
Unite il burro, fatelo sciogliere, alzate un po' la fiamma e bagnate con il succo di arancia; coprite e cuocete per 5'. Girate l'indivia e lasciatela riposare in padella per qualche minuto. Servitela, poi, completando con l'arancia pelata a vivo, la scorza grattugiata, fiocchi di sale, pistacchi e una grattugiata di cioccolato.
Le parole in cucina Con l'espressione *pelare a vivo* si intende un modo di sbucciare gli agrumi in cui si elimina tutta la scorza, compresa la parte bianca spugnosa (albedo) e la pellicina che ricopre la polpa. Una volta tolta la scorza, si separano gli spicchi con un coltellino o a mano, staccandoli dalla pellicina che li ricopre. L'operazione va fatta sopra una ciotola, in modo da raccogliere il succo che cola dal frutto.
Vino *bianco amabile, dal profumo floreale. Colli Piacentini Sauvignon abboccato, Orvieto abboccato, Nuragus di Cagliari amabile.*

Indivia belga all'arancia con pistacchi e cioccolato

Purè di patate viola e composta di cipolle con gorgonzola

Bontà Dop
Il gorgonzola è uno dei formaggi italiani più apprezzati nel mondo, protetto dal marchio Dop. Ne esistono di due tipologie, che si distinguono per la stagionatura: il tipo dolce, cremoso e dalla pasta bianca con striature verdi, matura per 50 giorni; quello piccante, più secco e friabile e dal gusto più deciso, stagiona per oltre 80 giorni. La produzione di entrambe le tipologie, secondo il disciplinare, è confinata in ben precisi territori di solo due regioni del Nord Italia, Piemonte e Lombardia. Il nome stesso, tra l'altro, deriva dall'omonima cittadina lombarda, alle porte di Milano, dove secondo alcuni il formaggio ebbe la sua origine.

Purè di patate viola e composta di cipolle con gorgonzola

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
600 g patate viola
300 g cipolla bianca
200 g scarola pulita
120 g gorgonzola piccante
60 g burro
60 g panna fresca
40 g zucchero
olio extravergine di oliva
aceto – sale – pepe

Tagliate la cipolla a fettine sottili e scottatela in acqua bollente salata e acidulata con uno spruzzo di aceto per 5'. Spegnete e raffreddate la cipolla in acqua fredda.
Portate a bollore in una casseruola lo zucchero con 100 g di acqua; unite le cipolle, ben sgocciolate, e cuocetele a fuoco basso, per 45-50' (composta).
Lessate le patate viola in acqua per circa 40'. Pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. Raccogliete la polpa nel frullatore.
Aggiungete il burro e la panna, salate e frullate, ottenendo il purè.
Sfogliate grossolanamente la scarola e saltatela per un paio di minuti in una padella con 2 cucchiai di olio ben caldo, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.
Servite il purè di patate con la scarola saltata e il gorgonzola tagliato a spicchietti, completando con la composta di cipolle.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Bianco di Custoza, Pomino Bianco, Verbicaro Bianco.*

Cipolle brasate all'anice stellato

Cardi gratinati al mascarpone

Cipolle brasate all'anice stellato

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
600 g cipolle rosse di Tropea
150 g 4 piccoli panini
anice stellato - amido di mais
aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette; rosolatele in una casseruola con 40 g di olio, coprite con un coperchio e cuocetele per 10'. Sfumatele con 20 g di aceto, bagnate con 5 mestoli di acqua, salate, pepate e cuocete per circa 30'.
Tagliate a metà i panini e tostateli in una padella in un velo di olio caldo, dalla parte tagliata.
Frullate 5 o 6 stelle di anice e passate al setaccio la polvere ottenuta.
Addensate leggermente le cipolle aggiungendo una punta di amido di mais diluito in acqua e servitele sopra i panini, cospargendole con la polvere di anice.
La signora Olga dice che il profumo dell'anice stellato è balsamico, dolce e intenso e può non piacere a tutti. Aggiungetene poco alla volta, assaggiando, oppure eliminatelo: le cipolle saranno ottime anche semplicemente con una generosa macinata di pepe.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Alto Adige Kerner, Val Polcevera Bianco, Irpinia Coda di Volpe.*

Cardi gratinati al mascarpone

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*

Ingredienti per 4 persone
800 g cardi
260 g mascarpone
200 g latte
100 g barbabietola cruda
100 g guanciale
20 g zucchero
vaniglia - pecorino toscano semistagionato
burro - limone - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Tagliate a cubetti la barbabietola; in una padella, sciogliete lo zucchero in 100 g di acqua con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo. Portate lo sciroppo a bollore, unitevi la barbabietola a cubetti e cuocete per 8-10'. Spegnete e fate raffreddare.
Pulite i cardi e sbianchiteli tuffandoli in acqua bollente salata e acidulata con un goccio di succo di limone, per circa 10'.
Scolateli e rosolateli in padella con un filo di olio per 1', poi unite il guanciale tagliato a bastoncini, rosolatelo per 2', salate e pepate. Abbassate il fuoco al minimo, aggiungete una noce di burro e il latte e mescolate; aggiungete anche il mascarpone e cuocete per altri 3-4', finché non si sarà ben sciolto.
Versate i cardi con il loro sugo in 4 pirofile individuali larghe e piatte (della forma che preferite) e cospargete la superficie con pecorino grattugiato; infornate sotto il grill per 3-4', fino a completa gratinatura.
Completate le pirofile aggiungendo la barbabietola con gocce del suo sciroppo e servite.
La signora Olga dice che potete utilizzare anche una barbabietola già cotta, facile da trovare in vendita: in questo caso pulitela e tagliatela a cubetti, poi passatela comunque nello sciroppo, lasciandola solo insaporire per 2'.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Berici Bianco frizzante, Tarquinia Bianco frizzante, Lizzano Bianco frizzante.*

Insalata di topinambur e broccoli con salsa di melagrana

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

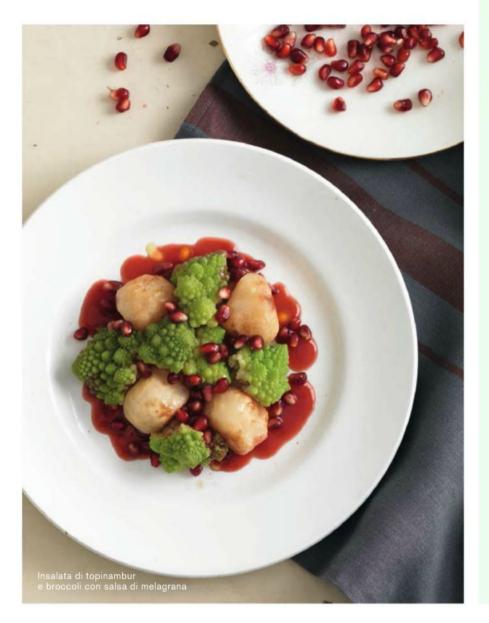
Ingredienti per 4 persone
360 g topinambur
280 g broccolo romanesco
1 melagrana - amido di mais

olio extravergine di oliva dal fruttato medio o intenso – sale

Dividete il broccolo in ciuffetti; lessateli in acqua bollente leggermente salata per 5'. Scolateli conservando l'acqua di cottura.
Pelate i topinambur, sciacquateli, tagliateli a tocchi e rosolateli in una padella con un filo di olio, coperti. Bagnateli poi con l'acqua di cottura dei broccoli, salateli e lasciateli stufare per 7-8'.
Tagliate a metà la melagrana, spremetene una parte e versate il succo ottenuto in una casseruola; portatelo a bollore e addensatelo con un cucchiaino da caffè di amido di mais, mescolando per 1'.
Sgranate l'altra metà del frutto e servite l'insalata con i grani e la salsa, completando con un filo di olio crudo.
La signora Olga dice che potete completare l'insalata con qualche goccia di sciroppo di tamarindo. Si trova facilmente nei supermercati, in bottiglia. Come gli altri sciroppi serve principalmente per preparare bibite e per guarnire gelati o creme, ma il suo retrogusto acidulo completa alla perfezione anche la salsa di melagrana, aggiungendo un aroma caratteristico e intrigante all'insalata.
L'olio giusto *Dai sentori erbacei, sapidi, dal gusto vegetale, con amaro e piccante ben dosati. Oli umbri o toscani, pugliesi o siciliani.*
Vino *bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Blanc de Morgex, Lessini Durello, Galluccio Bianco.*

Ricette *Davide Novati*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Tovaglioli *Fazzini.*

Insalata di topinambur
e broccoli con salsa di melagrana

Scuola di cucina
Melagrana: come sgranarla e spremerla

Considerata un simbolo di fecondità per i numerosi grani rossi custoditi al suo interno, sotto la buccia spessa, la melagrana era molto usata nella cucina medioevale: i chicchi si usavano nei ripieni e il succo si univa a salse e sughi come leggero acidificante. Oggi si usa soprattutto per il valore decorativo dei chicchi mentre il suo succo serve per produrre sciroppi e gelatine.

1 Per aprire il frutto tagliatelo con un coltello oppure spaccatelo dopo avere inciso la buccia: in questo modo non si rovinano i chicchi.

2-3 Per sgranare la melagrana nel modo più veloce battete il frutto con un cucchiaio di legno, facendo cadere fuori i chicchi. Altrimenti rompete il frutto in pezzi e sgranatelo con le mani, staccando i chicchi dalle membrane che li racchiudono.

4 Per ricavare il succo basta spremere il mezzo frutto con uno spremiagrumi.

Carni e uova

Filetto di maiale al tè affumicato con patate arrosto

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
750 g patate
570 g filetto di maiale
1 arancia
tè affumicato secco
timo - aglio - rosmarino
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tritate le foglie di un rametto di timo con la scorza dell'arancia e un cucchiaino di tè. Massaggiate con questo trito il filetto e lasciatelo insaporire per 20'.
Pelate le patate e tagliatele a spicchi, sbianchitele tuffandole in acqua bollente per 3-4'; scolatele, mettetele in una pirofila con sale, pepe e uno spicchio di aglio schiacciato. Irroratele di olio.
Rosolate il filetto in padella con un filo di olio, girandolo su tutti i lati. Disponetelo poi su una placca e infornatelo insieme alle patate a 220 °C. Dopo 15' sfornate il filetto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare per una decina di minuti, intanto che le patate finiscono di cuocere rosolandosi.
Servite il filetto accompagnato con le patate, profumate da qualche ago di rosmarino.
La signora Olga dice che il tè che abbiamo utilizzato in questa ricetta è Grand Lapsang Souchong, un tè nero cinese che viene essiccato su bracieri alimentati con legna di abete, che dà il caratteristico gusto affumicato alle lunghe foglie tipiche di questa varietà. L'infuso è ottimo per accompagnare piatti speziati.
Vino *rosso corposo, profumo ampio, armonico. Valpolicella Ripasso, Rosso di Montalcino, Cerasuolo di Vittoria.*

Filetto di maiale al tè affumicato con patate arrosto

Spalla di cinghiale alle spezie con polenta

L'oro rosso di Storo
Per la polenta di questa ricetta lo chef consiglia la farina gialla di Storo, ottenuta da una particolare varietà di mais coltivata in Trentino, nella Valle del Chiese, la cui produzione fa capo al comune di Storo. Questa farina, pur essendo gialla, viene chiamata oro rosso perché la pannocchia di granoturco da cui si ottiene ha un colore tipicamente ambrato; ed è preziosa come oro per il comune di Storo, che ha saputo valorizzarla creando una cooperativa di produttori. I soci sono "agricoltori part-time" che coltivano piccoli appezzamenti.
La produzione della farina segue un preciso disciplinare: le pannocchie, raccolte alle prime brume di ottobre, sono asciugate dai venti di montagna e poi macinate lentamente, per conservarne i profumi.

Spalla di cinghiale alle spezie con polenta

Impegno *Facile*
Tempo *2 ore più 12 ore di marinatura*

Ingredienti per 6-8 persone
1 kg spalla di cinghiale a pezzi
500 g vino rosso
300 g farina di mais rustica
2 carote
1 cipolla
1 gambo di sedano
cannella - chiodi di garofano
vaniglia - alloro - rosmarino
timo - brodo di carne - burro
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Portate a bollore il vino con un baccello di vaniglia aperto per il lungo, 2 stecche di cannella, 5 chiodi di garofano. Versatelo poi sulla carne, in una pirofila, copritela e lasciatela marinare in frigorifero per 12 ore.
Tagliate in piccola dadolata le carote, la cipolla e il sedano e rosolatela in un filo di olio, in una casseruola capiente.
Scolate la carne conservando la marinata (servirà in cottura). Rosolatela con un filo di olio in una padella per 3-4', salatela, pepatela, poi trasferitela nella casseruola con il soffritto.
Insaporite la carne per 1', aggiungetevi la marinata filtrata, tutta in una volta; unite un mazzetto aromatico (composto da una foglia di alloro, un rametto di rosmarino, uno di timo), un cucchiaio di concentrato di pomodoro e fate cuocere per circa 1 ora e 30' a fuoco moderato. Controllate ogni tanto che la carne non si asciughi troppo e, se dovesse servire, bagnatela con poco brodo.
Portate a bollore un litro di acqua con poco sale e 20 g di burro; versatevi la farina di mais e cuocete, mescolando, per circa 1 ora. Mantecate infine la polenta con una noce di burro.
Eliminate il mazzetto aromatico e servite il brasato con il suo sugo insieme alla polenta.
Vino *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Lessona, Conero, Primitivo di Manduria.*

Coda brasata e rape al miele

Uova affogate, spinaci e salsa olandese sui crostoni

Coda brasata e rape al miele

Impegno *Facile*
Tempo *3 ore e 15 minuti*

Ingredienti per 4 persone
1,5 kg 1 coda di bue a grossi pezzi
600 g rape bianche
70 g miele millefiori
50 g pinoli - 50 g uvetta
2 carote - 1 gambo di sedano - 1 cipolla
farina - alloro - timo - rosmarino
vino rosso - concentrato di pomodoro
brodo di carne - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Infarinate i pezzi di coda e rosolateli in un filo di olio finché non saranno dorati; salate e pepate. Tritate sedano, carote e cipolla e soffriggeteli in una casseruola capiente con un filo di olio; aggiungete la carne e sfumate con un bicchiere di vino. Unite i pinoli e l'uvetta, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino e uno di timo, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, coprite con brodo e cuocete lentamente per circa 3 ore.
Sbucciate le rape e intagliate con uno scavino delle sfere (ø 2 cm) oppure tagliatele a cubetti. Cuocetele in una casseruola con il miele, 25 g di burro, un pizzico di sale e 135 g di acqua per circa 20-25'.
Servite la coda con il suo sugo e le rape.
Vino *rosso corposo, ampio, armonico. Barbaresco, Chianti Classico, Aglianico del Vulture.*

Uova affogate, spinaci e salsa olandese sui crostoni

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g spinaci puliti
210 g burro chiarificato
70 g vino bianco secco
4 fette pane casareccio - 4 uova freschissime
2 tuorli - scalogno - burro - fiocchi di sale
aceto bianco - sale - pepe

Fondete il burro chiarificato in una piccola casseruola. Tagliate a pezzetti mezzo scalogno e mettetelo in un'altra casseruola con il vino bianco, 35 g di aceto, 4 grani di pepe; portate a bollore e cuocete per circa 5', finché non rimane 1/3 del liquido (riduzione).
Versate la riduzione filtrata in una bastardella su un bagnomaria caldo; unite i tuorli e montate con una frusta; dopo 2', spostatevi dal fuoco e versate a filo il burro fuso, sempre mescolando con la frusta per 7-8', fino a ottenere una salsa. Salate alla fine (salsa olandese).
Imburrate le fette di pane, salatele con fiocchi di sale e infornatele al grill finché non si dorano (crostoni). Lavate, intanto, gli spinaci e saltateli velocemente in padella con una piccola noce di burro e un pizzico di sale.
Portate a bollore una casseruola di acqua, leggermente acidulata con 1-2 cucchiai di aceto. Create un vortice al centro, mescolando con un cucchiaio, e versatevi un uovo, dopo averlo sgusciato in un piattino. Cuocetelo per 4'. Preparate così le altre 3 uova.
Disponete gli spinaci sui crostoni, adagiatevi le uova, pepate e completate con la salsa.
Le parole in cucina La *bastardella* è una casseruola con due manici di forma semisferica o troncoconica. Quella semisferica si usa per battere e montare, spesso a bagnomaria, salse e creme specie a base di uova. Quella troncoconica serve per molte preparazioni, tra cui composte, mosto cotto e sciroppi.
Vino *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Friuli-Isonzo Verduzzo friulano spumante, Albana di Romagna spumante, Aversa spumante.*

Coniglio ripieno con chips di patate dolci

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
500 g sella di coniglio disossata
200 g erbette pulite
200 g patata dolce
100 g prosciutto crudo affettato
burro - burro chiarificato
saba - olio di arachide
sale - pepe

Stendete la sella di coniglio sul piano di lavoro, salatela leggermente, pepatela e copritela con le fettine di prosciutto crudo.
Lavate e scolate le erbette, saltatele velocemente in padella con una noce di burro e un pizzico di sale, strizzatele leggermente e disponetele al centro del coniglio. Arrotolate la carne e legate il rotolo a mo' di arrosto.
Rosolate il rotolo in padella con 20 g di burro chiarificato per 3'. Mettetelo quindi in una pirofila con il suo sughino e infornatelo a 200 °C per circa 25'.
Lavate bene la patata dolce, affettatela sottilmente con una mandolina, senza sbucciarla, sul lato lungo, ottenendo delle chips. Friggetele nell'olio di arachide caldo, poche per volta, e scolatele su carta da cucina.
Sfornate il coniglio, eliminate lo spago, tagliate il rotolo a fette e servitelo con le chips, completando con gocce di saba.
La signora Olga dice che la saba è un prodotto tipico dell'Emilia e della Sardegna: è una sorta di sciroppo di uva, ottenuto facendo cuocere il mosto. Se non lo trovate, sostituitelo con una riduzione di aceto balsamico, ottenuta facendo bollire un bicchiere di aceto balsamico con un cucchiaino di zucchero fino a una consistenza sciroppósa. Altrimenti potete usare anche una glassa a base di aceto balsamico già pronta.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Ormeasco di Pornassio, San Ginesio Rosso, Matino Rosso.*

Ricette *Davide Negri*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Coniglio ripieno con chips di patate dolci

Scuola di cucina
Disossare un coniglio

1 Eliminate la testa e le interiora, poi le zampe anteriori. Incidete lungo lo sterno, poi con un coltello affilato liberate la polpa dagli ossi del torace, tenendo il coltello molto aderente agli ossi; penetrate fino alla spina dorsale, prima su un fianco, poi sull'altro.

2 Superata la gabbia toracica, continuate a incidere lungo i lombi; separate il filetto, poi staccate bene la polpa dalle vertebre, facendo attenzione a non bucare la carne, soprattutto se dovete preparare un coniglio ripieno.

3 Staccate infine la polpa dalla spina dorsale, inizialmente incidendo con il coltello, poi tirando con le mani. Se dovete preparare un rotolo, poiché la parte dei filetti è un po' più spessa, conviene sezionarli nello spessore e ribaltare una metà sulla parte più sottile, ottenendo una base più uniforme.

4 Procedete con le cosce: potete non separarle dal tronco, ma, poiché hanno tempi di cottura diversi, è preferibile staccarle e disossarle a parte, incidendo la polpa intorno all'osso e staccandola.

Dolci

Parfait di pere e cachi con dacquoise di noci

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*

Ingredienti per 6 persone
300 g pere William
300 g panna fresca
200 g zucchero
100 g noci sgusciate
50 g albume
15 g gelatina alimentare in fogli
2 cachi - limone - baccello di vaniglia

Sminuzzate grossolanamente le noci.
Montate a neve gli albumi, unite le noci e 100 g di zucchero e mescolate delicatamente.
Raccogliete il composto in una casseruolina e cuocete sulla fiamma al minimo mescolando sempre finché la spuma dell'albume non sparirà. Il colore da bianco diventerà leggermente brunito perché lo zucchero inizia a cuocere. Ci vorranno almeno 15'. Stendete il composto su una placca foderata di carta da forno livellandolo bene. Infornate a 140 °C per 40' (dacquoise).
Ammollate la gelatina in acqua.
Pelate e detorsolate le pere, riducetele in tocchi e frullatele con 100 g di zucchero e qualche goccia di succo di limone.
Riscaldate la metà del frullato di pere e unite la gelatina ammollata e strizzata mescolando fino a quando non si sarà perfettamente sciolta; aggiungete poi il resto del frullato e lasciate raffreddare.
Montate la panna e incorporatela al composto di pere e gelatina (parfait).
Frullate la polpa dei cachi con i semi di mezzo baccello di vaniglia (salsa di cachi).
Riempite 6 bicchieri alternando strati di parfait e salsa di cachi e completate con la dacquoise spezzettata.
***Vino** dolce con aromi di frutta matura e fiori. Lison-Pramaggiore Verduzzo dolce, Greco di Bianco.*

Parfait di pere e cachi con dacquoise di noci

Torta greca alle mandorle

Torta greca alle mandorle

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
230 g pasta sfoglia stesa sottile
110 g mandorle con la buccia
100 g albumi
60 g zucchero
60 g burro
50 g tuorli
zucchero a velo

Frullate le mandorle riducendole in farina.
Foderate uno stampo (ø 22 cm, h 4 cm) con la pasta sfoglia.
Raccogliete la farina di mandorle su un vassoio e unite il burro ben freddo sminuzzandolo con una spatola (non con le mani, altrimenti si scalda e non si riesce più a lavorare il composto). Dovrete ottenere dei bricioloni anche grossolani: il burro si amalgamerà in cottura.
Montate gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una meringa soda ma soffice. Poi unite la farina di mandorle, i tuorli e mescolate dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versatelo nello stampo e ripiegatevi sopra i lembi di pasta sfoglia.
Spolverizzate di zucchero a velo al centro senza andare sulla pasta sfoglia e infornate a 180 °C per 40' circa. Sfornate e fate raffreddare.
Vino *dolce con aromi di frutta matura e fiori. Loazzolo, Offida Vino Santo.*

Mousse di marroni e zucca

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15' più 2 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
PASTA BISCOTTO
130 g burro molto morbido più un po'
130 g uova
125 g zucchero
75 g cioccolato fondente al 60%
70 g farina più un po'
CREMA DI ZUCCA
120 g polpa di zucca
100 g panna fresca
50 g zucchero
2 tuorli

Mousse di marroni e zucca

Treccia soffice ai marron glacé

MOUSSE
300 g crema di marroni
300 g panna fresca - 100 g mascarpone

CREMA DI ZUCCA
Accomodate la polpa di zucca a tocchi su una placca foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 20'; sfornate, frullate in crema e passate al setaccio. Battete i tuorli con lo zucchero. Scaldate la panna senza portarla al bollore. Amalgamate la zucca con i tuorli battuti, poi unite la panna. Riportate sul fuoco e scaldate la crema fino a 80 °C (finché, girando il cucchiaio e soffiando, non si forma una specie di rosa). Lasciate raffreddare la crema coperta.
PASTA BISCOTTO
Fondete il cioccolato a bagnomaria e lasciatelo raffreddare fino a 35 °C. Mescolate intanto farina e zucchero. Foderate una placca (18x28 cm) di carta da forno, imburratela e infarinatela perfettamente. Mescolate il burro con il cioccolato fuso a 35 °C, poi unite le uova, per ultimi zucchero e farina mescolando delicatamente. Distribuite sulla placca, livellate la superficie e infornate a 170 °C per 17'. Sfornate la pasta biscotto e fatela raffreddare.
MOUSSE
Amalgamate la crema di marroni con il mascarpone, incorporate 300 g di panna montata e mettete in frigo per una decina di minuti.
Foderate un vassoio di carta da forno, accomodatevi 6 stampi ad anello da 7 cm; sul fondo ponete un disco di pasta biscotto. Distribuite la mousse di marroni, fate un cuore di crema di zucca e coprite ancora di mousse. Mettete in frigorifero per 2 ore.
Vino *aromatico dolce dal profumo di fiori. Moscato d'Asti, Pantelleria Bianco frizzante.*

Treccia soffice ai marron glacé

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 15' più 4 ore e 30' di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 16 persone
350 g burro più un po'
250 g farina 00
250 g farina Manitoba
100 g marron glacé
100 g gocce di cioccolato
50 g zucchero
13 g lievito di birra
8 uova - sale

Iniziate a impastare la farina 00 con la farina Manitoba, il lievito sbriciolato, lo zucchero e 4 uova. Quando avrete un composto di bricioloni ben sgranati, unite altre 3 uova, uno alla volta. Appena saranno perfettamente assorbite e l'impasto sarà elastico, incorporate il burro morbido e 8 g di sale: la consistenza dovrà risultare molto morbida, elastica e liscia. Fate riposare in frigo in una ciotola sigillata con la pellicola per 1 ora: il burro deve rassodarsi prima di lavorare nuovamente la pasta.
Togliete la pasta dal frigo e impastatela rapidamente con i marron glacé spezzettati e le gocce di cioccolato. Mettete di nuovo in frigo per un'altra ora. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in 4 filoncini uguali. Avvolgeteli a due a due a mo' di treccia, accomodate le trecce su una placca foderata di carta da forno e spennellatele di uova e burro. Fatele lievitare per 2 ore a 28 °C: il loro volume dovrà raddoppiare.
Infornatele infine a 220 °C per 10', poi riducete la temperatura a 180 °C e proseguite nella cottura per 30'. Sfornate e fate raffreddare.
Vino *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica. Moscadello di Montalcino, Frascati Cannellino.*

Biscotti moretti all'arancia candita

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10'*
Vegetariana

Ingredienti per 50 pezzi
320 g farina
300 g zucchero di canna
220 g burro morbido
220 g cioccolato fondente al 75%

140 g scorzette di arancia candite
60 g cacao amaro
3 uova
1 arancia
zucchero a velo
lievito in polvere per dolci

Fondete il cioccolato a bagnomaria e fatelo quindi raffreddare fino a 35-40 °C.
Montate burro e zucchero di canna con la scorza grattugiata di un'arancia fino a ottenere una spuma soffice. Unite quindi il cacao setacciato, montate ancora, poi incorporate un uovo e 2-3 cucchiai della farina, poi un altro uovo e ancora 3 cucchiai di farina, infine aggiungete l'ultimo uovo e il cioccolato (non dovrà essere più caldo di 40 °C). Setacciate il resto della farina con un cucchiaino di lievito e incorporateli al composto aggiungendo anche i canditi.
Formate delle palline (25 g cad.) con un porzionatore da gelato, rotolatele nello zucchero a velo, accomodatele su più placche foderate di carta da forno e infornatele a 180 °C ventilato per 15' circa. Sfornate e lasciate raffreddare.
La signora Olga dice che potete sostituire i canditi con frutta secca tritata o con un mix di spezie (cannella, pepe e chiodi di garofano).
Vino *passito con aromi di frutta matura. Valle d'Aosta Moscato bianco passito, Malvasia delle Lipari passito.*

Ricette *Emanuele Frigerio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Tazza da tè *Bitossi Home*, canovaccio *Fazzini*.

Biscotti moretti all'arancia candita

Scuola di cucina
Scorzette di arancia candite

Facilissime da preparare, si possono consumare così come sono, rivestire di cioccolato fondente fuso, usare per guarnire torte e pasticcini oppure, come abbiamo fatto noi, aggiungere agli impasti.

1 Sbucciate a vivo le arance in modo da ricavare la scorza con tutta la parte bianca (albedo); tagliate la scorza a bastoncini (scorzette).

2 Raccogliete le scorzette in una casseruola, copritele di acqua e portate sul fuoco; portate a ebollizione e poi buttate via l'acqua. Ripetete la stessa operazione per almeno 3 volte, cambiando sempre l'acqua: quest'operazione serve ad ammorbidire le scorzette e a togliere il sapore amaro.

3 Rimettete nella casseruola le scorzette, zucchero e acqua (per le scorze di 2 arance, 200 g di zucchero e 100 g di acqua) e fate sobbollire per 10-12', finché il liquido non sarà evaporato.

4 Accomodate le scorzette su una gratella e lasciatele sgocciolare e raffreddare.

Pizzoccheri con zucca e nocciole

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Pizzoccheri con zucca e nocciole

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15' più 2 ore di riposo*

Ingredienti per 6-8 persone
300 g farina di grano saraceno
200 g farina 00
200 g polpa di zucca
190 g patate
100 g grana grattugiato
80 g formaggio casera
80 g formaggio latteria
75 g foglie di verza
40 g nocciole sgusciate
30 g Speck Alto Adige Igp
burro - aglio - salvia -sale

1-2 Miscelate la farina 00 e la farina di grano saraceno e impastatele con circa 250 g di acqua e un pizzico di sale; lavorate l'impasto su un piano di lavoro fino a ottenere un panetto omogeneo; mettetelo in una ciotola e lasciatelo riposare coperto con un canovaccio in frigorifero per 2 ore.
3 Tirate la pasta con la sfogliatrice, non troppo sottile (2 mm) e tagliatela a listerelle, ottenendo i pizzoccheri.
4 Sbianchite la verza tuffandola in acqua bollente salata per 2', scolatela e raffreddatela in acqua e ghiaccio. Scolatela, asciugatela e tagliate anch'essa a listerelle.
5 Tagliate la zucca a fettine sottili. Rosolate lo speck tagliato a pezzetti in una padella, con una noce di burro; dopo 2' unite la zucca, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete per 3-4' con il coperchio. Portate a bollore, intanto, una casseruola di acqua salata. Pelate le patate e tagliatele a cubetti; lessateli nell'acqua bollente, buttandoli 2' prima dei pizzoccheri. Aggiungete i pizzoccheri e cuoceteli per 3' insieme con le patate. Scolate pizzoccheri e patate con una schiumarola trasferendoli direttamente nella padella con la zucca.
6-7 Unite ai pizzoccheri la verza, poi i formaggi casera e latteria tagliati a dadini e il grana grattugiato.
8 Fondete 40 g di burro con un ciuffo di salvia e 2 spicchi di aglio con la buccia; eliminate salvia e aglio e versate il burro sulla pasta. Mescolate e servite, completando con le nocciole tritate grossolanamente.

Vino bianco secco, sapido, floreale
Falerno del Massico Dop Bianco "Vigna Caracci" 2008 Villa Matilde € 15
La sua struttura importante, la buona morbidezza, insieme alla giusta sapidità e acidità ne fanno il compagno giusto da contrapporre e armonizzare con la sensazione dolce, la succosità, gli aromi e la grassezza di questi gustosi e "robusti" pizzoccheri.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Padella *Moneta*.

Triglie in guazzetto di ostriche

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Triglie in guazzetto di ostriche

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1 kg 4 grosse triglie
350 g patate
145 g porri puliti
8-10 ostriche
2 carote
2 gambi di sedano
alloro - aglio - tartufo bianco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1-2 Squamate le triglie, sfilettatele e spinatele con una pinzetta.
3 Pulite e tagliate a pezzetti le carote e il sedano e metteteli in una casseruola con 3 foglie di alloro, 2 spicchi di aglio con la buccia. Aggiungete gli scarti delle triglie, eccetto le teste, 1,5 litri di acqua e fate bollire per circa 30', ottenendo un brodo di pesce.
4 Tagliate a sottili bastoncini di circa 10 cm i porri, a cui avrete tolto le foglie verdi. Pelate le patate e tagliatele a dadini piccoli. Rosolate il porro per 2' in una padella con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio con la buccia schiacciato. Aggiungete metà delle patate a dadini, togliete l'aglio, salate, pepate e cuocete a fuoco basso per 4-5', bagnando con 2 mestolini di brodo di pesce.
5-6 Lessate le patate rimaste in una piccola casseruola con 2 mestoli di brodo. Aprite le ostriche e raccogliete tutto il contenuto in un recipiente. Unitevi le patate lessate e frullatele insieme alle ostriche.
7-8 Aggiungete le ostriche frullate alla padella con i porri e mescolate; appoggiate poi i filetti di triglia sulla superficie e coprite con un coperchio. Cuocete con il fuoco al minimo per 3-4'. Servite completando con lamelle di tartufo e un giro di olio crudo.

Vino bianco secco, sapido, floreale

Trebbiano d'Abruzzo "Marina Cvetic" 2010 Masciarelli € 30

Alle intense sensazioni di "dolcezza" e agli aromi delicati del piatto, il "Marina Cvetic", tra le massime espressioni del trebbiano, affianca profumi finissimi e intensi di frutta e spezie e un sapore pieno e morbido, che concordano con il cibo avvolgendolo in una piacevolissima armonia.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Padella *Moneta*, frullatore a immersione *Termozeta*.

Torta saracena di mele e amaretti

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Torta saracena di mele e amaretti

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15' più 40' di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 8-10 persone
250 g farina 00
250 g latte
250 g panna
220 g zucchero di canna
200 g farina di grano saraceno
200 g burro
150 g miele millefiori
150 g amaretti
125 g yogurt magro
100 g uvetta
60 g zucchero semolato
4 uova - 4 tuorli - 3 mele Golden
burro e farina per lo stampo
vaniglia - lievito in polvere per dolci - sale

1-2 Sbucciate le mele e tagliatele in 8 spicchietti ciascuna. Sciogliete il miele in una padella con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo; dopo 2-3' unite le mele, saltatele per 3-4', poi aggiungete l'uvetta ammollata e strizzata. Saltate tutto per altri 3-4' con un goccio di acqua, se serve.
3-4-5 Raccogliete nell'impastatrice 8 spicchietti di mela e il burro e cominciate a lavorarli con il gancio a foglia. Aggiungete lo zucchero di canna, lo yogurt, la farina di grano saraceno, 200 g di farina 00, una bustina di lievito, un pizzico di sale. Unite, infine, le uova, uno alla volta, con la macchina sempre in movimento. Quando l'impasto sarà omogeneo, versatelo in una tortiera (ø 23 cm) imburrata e infarinata.
6 Disponete sulla superficie gli spicchi di mela e l'uvetta, aggiungete 50 g di amaretti sbriciolati e infornate a 180 °C per 40-45'.
7 Battete i tuorli con lo zucchero semolato e 50 g di farina. Intanto scaldate il latte e la panna con mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo; poco prima del bollore, togliete la vaniglia e versate subito sui tuorli battuti.
8 Mescolate il composto, aggiungete 100 g di amaretti sbriciolati e fate addensare sul fuoco per 2-3'. Spegnete e fate raffreddare. Sfornate la torta, sformatela su una gratella e servitela fredda con la crema all'amaretto.

Vino passito con aromi di frutta matura
Malvasia delle Lipari Passito Doc selezione Carlo Hauner riserva 2009
Hauner € 55
Dolce e ricca di aromi, la nostra torta richiama un vino dolce, ma non troppo, elegante e raffinato: questa Malvasia dalle note balsamiche e speziate, grazie all'ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità, è perfetta per "fondersi" con tutte le qualità del dolce.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Padella *Moneta*, impastatrice *Kenwood*.

1

2

3

4

5

6

7

8

Sedano rapa, versatile sostegno

Testo e ricetta di *Davide Oldani*

"È uno dei più tipici rappresentanti della cucina pop, un grande 'multifunzione', come le patate, e un prezioso alleato di chi vuole cucinare con un occhio alla leggerezza, nelle calorie e anche nel gusto. Mi spiego: cotto e poi frullato in purè, il sedano rapa contribuisce a dare volume, sostituendo una parte di olio e di panna nella preparazione del baccalà mantecato. Si ottiene un piatto ottimo, di alta qualità e leggerissimo. Anche nel purè di patate, un'aggiunta di sedano rapa consente di ridurre il burro, e di dare un'originalità in più alla preparazione. Nella maionese, inoltre, può sostituire parte del tuorlo, alleggerendo, ancora una volta, il risultato finale. Un ingrediente di 'sostegno' davvero prezioso.

"Anche considerato in sé, però, può essere ottimo: per esempio, io lo preparo tagliato a fettine sottilissime con l'affettatrice e poi a julienne finissima, quasi in capelli d'angelo. Lo metto a bagno in acqua e ghiaccio, in modo da renderlo croccante, e poi lo servo in insalata, accompagnato magari con falde di cachi o pezzetti di marron glacé. Un altro modo per preparare questa profumata radice è al sale: si ripulisce un po' il bulbo, senza proprio sbucciarlo completamente, si avvolge nella carta da forno e poi si ricopre di sale, quindi si cuoce al forno. Si può presentare in un piatto di portata, in mezzo alla tavola, in modo che tutti possano servirsene con un cucchiaio. Oppure si completa togliendo il sale e la carta e profumandolo con buccia di limone grattugiata e peperoncino: così è un buon contorno per un piatto di pesce o carne bianca.

"Si utilizza poi per preparare vellutate, da servire come primi piatti o anche... in una versione 'predessert': cotto con zucchero e baccelli di vaniglia e frullato, e accompagnato con una mela arrostita".

Davide Oldani
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O
San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI)

Crema di sedano rapa con crocchette alle olive e cachi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*

Ingredienti per 6 persone
550 g sedano rapa pulito
500 g latte
180 g patate
60 g pangrattato
25 g olive taggiasche
1 uovo - 1 cachi - 1 melagrana
nero di seppia - burro - farina
zucchero - aceto - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tagliate a fette molto sottili il sedano rapa e mettetelo a bollire con il latte e 500 g di acqua. Cuocetelo per 45', poi scolatelo e frullatelo con un pizzico di sale e di zucchero, un goccio di aceto e 50 g di olio extravergine. Mettete in frigo a raffreddare (crema di sedano rapa).
Sciogliete in una padella 20 g di burro, poi rosolatevi il pangrattato. Aggiungete una bustina di nero di seppia e mescolate finché non si colora. Salate e pepate.
Lessate le patate e schiacciatele; tritate con il coltello le olive taggiasche snocciolate con un po' del loro olio e mescolatele alle patate. Salate e pepate.
Formate 6 palline con le patate alle olive e mettetele in freezer per 30', in modo che si consolidino bene.
Togliete le palline dal freezer, infarinatele, passatele nell'uovo battuto, poi nel pangrattato nero. Friggetele in olio di arachide a 160 °C per 4-5', finché non saranno croccanti (crocchette).
Frullate la polpa del cachi con un goccio di acqua, ottenendo una salsa.
Servite la crema di sedano disponendola nei piatti con l'aiuto di uno stampo. Circondatela con la salsa di cachi, coprite la superficie con i chicchi della melagrana, pepate e appoggiatevi sopra le crocchette.

A cura di *Laura Forti*
Preparazione *Davide Novati*
Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Pasta alla gricia, amatriciana bianca

A cura di *Laura Forti*
Preparazione *Joëlle Néderlants* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Economica
e veloce, ma di grande soddisfazione

Andrea Di Pizio, blogger (lacucinadi bettina.it) amante dei piaceri della tavola, è un romano "emigrato" in Piemonte: ai ricordi gastronomici della sua città unisce il fascino dolceamaro della nostalgia. Così ci racconta i suoi rigatoni alla gricia.

Alla Garbatella, in piazza Benedetto Brin, c'era il cineforum estivo e una trattoria romana di quelle vere. Il "presidente", così come si faceva chiamare, era il cameriere storico. Un uomo indolente e scontroso, allenato a mettere le pezze qua e là a un servizio metodicamente scadente. Nessuno ha mai provato l'esistenza di un menu scritto e nessuno è mai riuscito nell'impresa di chiedere un vino diverso da quello della casa senza essere apostrofato come un indesiderato rompiscatole. Le pareti del locale erano rivestite di finto legno tappezzato di fotografie di cavalli e dell'ippodromo di Tor di Valle. La prima volta ho immaginato che Moschino fosse il nome del cavallo del proprietario. Mi sbagliavo. Moschino era il soprannome del proprietario. Insomma, mentre viaggiavo con la testa, arrivano i rigatoni alla gricia. Li avevo mangiati da altre parti, ma non me li ricordavo così buoni. Quando torna il "presidente", due minuti dopo, li ho praticamente finiti. "Secondo?", dice il "presidente" che, molto prima di Twitter, ha sempre utilizzato un massimo di 140 caratteri. "Gricia", ritwitto io. Si narra che la gricia, già cinque secoli fa, fosse il piatto principale dei pastori laziali; al di là delle leggende sulle origini del suo nome, quel che conta è che è una pasta veloce ed economica che dà straordinaria soddisfazione: per mangiarla, aggreditela con forchettate vigorose e mandatela giù con un buon bicchiere di vino. Un Frascati Superiore, se volete. Quello della casa, se non volete essere insultati dal "presidente".

1

2

3

4

5

Pasta alla gricia

Impegno *Facile*
Tempo *20 minuti*

Ingredienti per 6 persone
500 g rigatoni
200 g guanciale
150 g pecorino
pepe - sale

1 Mettete a bollire abbondante acqua in una pentola. Tagliate a striscioline il guanciale.
2 Rosolatelo in una larga padella per circa 2', affinché rilasci il suo grasso, colorandosi e diventando croccantino.
3 Salate leggermente l'acqua e lessatevi la pasta, poi scolatela con una schiumarola trasferendola direttamente nella padella del guanciale.
4 Saltate velocemente tutto insieme per ben distribuire il guanciale.
5 Spolverizzate con circa 100 g di pecorino grattugiato e lasciatelo sciogliere un po'. Trasferite la pasta in una zuppiera, conditela con il pecorino rimasto, abbondante pepe e servite immediatamente.

La signora Olga dice che è difficile trovare una formulazione di questo piatto tradizionale sui testi ufficiali. Le versioni che si leggono sui libri e nel web sono diverse: alcune prevedono l'utilizzo della cipolla insieme al guanciale (come suggerisce l'autorevole Ada Boni, in *La Cucina Regionale Italiana*), altre suggeriscono l'aggiunta di peperoncino o l'uso dello strutto per soffriggere il guanciale, essendo questo più dolce e meno acido dell'olio. Noi abbiamo scelto la versione più semplice, quella che probabilmente utilizzavano i pastori del Centro Italia che l'hanno inventata, prima dell'arrivo di pomodori e peperoncini dal Nuovo Continente.

Pastilla marocchina, dolce di latte e spezie

A cura di *Laura Forti* Ricetta *Vittorio Castellani aka Chef Kumalé*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Pastilla au lait

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 6-8 persone
1 litro latte intero
100 g mandorle pelate
40 g burro
40 g amido di mais
10 fogli di pasta brick (1 confezione)
zucchero semolato
zucchero a velo
cannella in polvere
acqua di fiori d'arancio
sale

1-2 Diluite l'amido di mais in 3 cucchiai di latte. Scaldate il resto del latte e, quando è tiepido, unitevi l'amido di mais diluito, 100 g di zucchero semolato, un pizzico di sale e 2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio. Portate a bollore e fate addensare per 5-8' fino a ottenere una crema che, raffreddandosi, si addenserà ancora di più. Aggiungete alla fine 30 g di mandorle tritate, versate la crema in una ciotola e lasciatela raffreddare coperta.
3 Preparate la granella aromatica, mescolando le mandorle rimaste, tritate in granella grossolana, con 2 cucchiaini di zucchero semolato e mezzo di cannella in polvere.
4-5 Sovrapponete 2 fogli di pasta brick ottenendone uno doppio; ponetelo su una placca coperta con carta da forno e spennellatelo sopra e sotto con burro fuso; infornatelo a 200 °C ventilato per 2-3'. Ripetete l'operazione fino a ottenere 5 dischi di pasta dorata. Lasciateli asciugare.
6 Montate il dolce direttamente sul piatto di portata, appoggiando un disco di pasta come base. Versatevi la crema, poi coprite con il secondo disco, cospargetelo con la granella, procedete con il terzo disco, poi ancora crema, quarto disco, granella. Terminate con il quinto disco, che dovrete spolverizzare solo con zucchero a velo e cannella in polvere.

Fogli di brick
delicatissimi veli

Tipici del Nord Africa, dove ancora oggi vengono realizzati con la stessa tecnica maghrebina, i *feuilles de brick* o *warqa*, per dirla alla marocchina, sono sfoglie sottilissime di farina di grano utilizzate come involucro per la preparazione di involtini e molti altri piatti, dolci e salati. A differenza delle altre sfoglie del Mediterraneo orientale, dalla *yufka* turca alla pasta *phyllo* greca, fino al *gullash* egiziano, che vengono tirate con il matterello, i brick richiedono una grande manualità nel loro confezionamento. Da un impasto estremamente morbido di acqua e farina si ottiene una massa elastica che le donne fanno volteggiare intorno al palmo della mano, tamponando velocemente la superficie convessa di una lastra metallica arroventata, in modo da rivestirla di uno strato sottilissimo di pasta, che verrà immediatamente prelevata per essere utilizzata.
A causa della difficoltà nel prepararli da sé, i brick vengono venduti già pronti nei negozi di prodotti maghrebini, confezionati sotto vuoto in multistrato monoporzione, pronti per l'uso. Occorre conservarli in frigorifero, lavorarli rapidamente e consumarli in breve una volta aperti, poiché a contatto con l'aria perdono la loro elasticità e si sbriciolano.

Vittorio Castellani
Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da lunghi anni allo studio e alla divulgazione delle cucine degli altri.

Ciotolina e vassoio *Tine K Home*, fondo realizzato con prodotti *Oikos*.

Bombe con ripieno vegetale

A cura di *Laura Forti e Samanta Cornaviera* Preparazione *Joëlle Néderlants*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

"Stabiliti, come base di un pranzo, una buona minestra e un piatto di carne, rimane al terzo piatto o tramezzo il compito di offrire quel tanto d'imprevisto e di varietà privato del quale un pasto diventa una funzione monotona". Inizia così il servizio "Tramezzi appetitosi" che include la ricetta che qui vi proponiamo, assieme alla Pizza di formaggio e prosciutto e al Cavolfiore appetitoso, firmato dalla redattrice Marina. Ricette o meglio tramezzi (come non pensare al famoso tramezzino, nato a Torino nel 1925, il cui termine fu pensato da Gabriele d'Annunzio per italianizzare la parola inglese Sandwich), destinati ai pranzi festivi in famiglia in un periodo che di noioso aveva ben poco.
Minestra – dove per minestra si intendevano sia paste asciutte sia in brodo – e piatto di carne erano la norma nelle famiglie agiate, ma la perfetta massaia moderna (o la cuoca di famiglia) doveva saper stupire figli, marito e suocera: e poteva farlo con questi vigorosi bignè salati e cremosi, resi più interessanti dall'uso della paprica e serviti fra il brodo e l'arrosto. Bombe di gustosa besciamella e raffiche di pisellini per distruggere la monotonia del pranzo in famiglia, acerrima nemica del regime.
Ben altro tipo di bombe venivano servite in giro per la vecchia Europa e in Africa in quel 1936 e di sicuro non c'era spazio per la noia alla tavola del duce o del re. Dopo le sanzioni imposte all'Italia dalla Società delle Nazioni in risposta all'attacco in Etiopia e l'autarchia, il fascismo arriva al suo apogeo con la proclamazione dell'Impero dell'Africa Orientale Italiana dopo la vittoria ad Addis Abeba, nel maggio dello stesso anno. E procede, in agosto, con l'invio di 70.000 soldati e mezzi aerei dell'Aviazione legionaria a sostegno del generale Franco, nella guerra civile spagnola. Situazione indigesta, ma di certo non monotona... Capito la similitudine? – **S. Cornaviera**
massaiemoderne.it

Bombe con ripieno vegetale

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 18 bombe
200 g latte
190 g carota
180 g farina
160 g burro
150 g rapa
100 g piselli
75 g cipolla
50 g gorgonzola
3 uova – lievito in polvere per torte salate
prezzemolo – paprica – sale – pepe

Portate a bollore 200 g di acqua con 100 g di burro e un pizzico di sale; fuori del fuoco unite tutti in una volta 130 g di farina e un pizzico di lievito; tornate sul fuoco e mescolate finché il composto non comincia a sfrigolare, staccandosi dalle pareti della pentola. Fatelo raffreddare, poi incorporate 3 uova, uno alla volta, amalgamandole bene; alla fine aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato, ottenendo un impasto morbido e cremoso.
Disponetelo in 18 grosse cucchiaiate distanziate su una placca coperta con carta da forno. Cuocete a 180 °C nel forno statico per 35'.
Sciogliete intanto 60 g di burro, unitevi 50 g di farina, poi il latte scaldato a parte con altrettanta acqua, mescolando con una frusta finché non si addensa un po'; aggiustate di sale, pepe e paprica (besciamella). Aggiungete il gorgonzola, facendolo fondere.
Sbucciate e tagliate in dadolata carota, rapa e cipolla e mettetele in una padella con i piselli e un bicchiere di acqua. Salate e cuocete finché l'acqua non sarà evaporata, per 6-7'. Completate con prezzemolo tritato. Unite le verdure alla besciamella e riempite le bombe, tiepide, aiutandovi con una tasca da pasticciere.

Che cosa è cambiato
La ricetta si può eseguire così come descritta nel 1936, con insolita ricchezza di dettagli; noi abbiamo solo "tradotto" le misure un po' empiriche dell'epoca in grammi, per consentire una realizzazione più precisa. Abbiamo anche leggermente ridotto i tempi di cottura della crema che costituisce il ripieno, realizzando prima la besciamella al formaggio e incorporando le verdure solo all'ultimo momento, anziché subito.

LA RICETTA ORIGINALE DEL
1936

Queste bombe, leggere e saporose, hanno vinto il primo premio in una gara per ricette "vegetali" inedita. Gli ingredienti occorrenti per 6 porzioni sono: 1 tazza di acqua bollente; 1/2 tazza di burro fuso; 1 tazza di farina; 1/8 di cucchiaino di lievito in polvere; un pizzico di sale; 3 uova; un po' di prezzemolo finemente tritato. Versate l'acqua sul burro, rimettete al fuoco e portate a un rapido bollore. Passate allo staccio, insieme, farina, lievito e sale, poi fate piovere il tutto, poco alla volta, nell'acqua bollente. Lasciate cuocere, girando sempre, finché non si sarà formata una pasta liscia e morbida; aggiungete le uova intere, una alla volta, mescolando bene per incorporarle. Da ultimo mettete il prezzemolo. Fate cadere grossi cucchiai del composto su una teglia imburrata (o su un foglio di carta oleata, imburrato) a una certa distanza l'uno dall'altro e cuocete al forno moderato per circa 30 minuti, finché non sarà facile staccare le bombe dalla teglia.
Queste "bombe" vanno riempite come segue. Fate fondere due cucchiai da tavola di burro, nella parte superiore di un doppio bollitore (recipiente adatto per la cottura a bagno-maria). Incorporatevi due cucchiai circa di farina, un cucchiaino di sale, un pizzico di pepe, un pizzico di paprica, 1 tazza di latte e 3/4 di tazza di acqua, un po' di cipolla tritata, un po' di prezzemolo tritato, 1 tazza di piselli freschi (o in scatola) saltati nel burro, due carote, cotte e tagliate in dadi, mezza rapa, cotta e tagliata finemente, mezz'etto di un formaggio fresco piccante (gorgonzola bianco, stracchino, robiola) finemente sminuzzato. Mescolate finché gli ingredienti non siano bene incorporati e lasciate cuocere dagli 8 ai 10 minuti. Questo composto cremoso vi servirà per riempire le "bombe", che servirete calde.

★

Sopra *La pagina del 1936 con la ricetta delle bombe.* Runner e piattini *Bitossi Home*, tovagliolo *Society by Limonta.*

Piacevoli contrasti

A cura di *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Viviana ha ereditato dal papà e dal nonno, siciliani, l'amore per il pesce. Ha visto cucinare questo piatto molte volte, ma la ricetta che ci propone è una sua rielaborazione, che arricchisce il pesce con il sesamo e l'insalata di arance, anch'essa siciliana, con le olive taggiasche, le mandorle e i semi di zucca. Il risultato è un piatto dagli spiccati, stuzzicanti contrasti tra dolce e salato.

Cubetti di pesce spada al sesamo con insalata di arance

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 6 persone
500 g pesce spada
100 g semi di sesamo
4 arance - 1 cipolla rossa - 1 finocchio
prezzemolo - limone - mandorle pelate
olive taggiasche snocciolate
semi di zucca decorticati - menta fresca
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Eliminate la pelle del pesce spada e tagliate la polpa a cubetti. Conditeli in una ciotola con 3-4 cucchiai di olio e qualche foglia di menta. Lasciateli insaporire mentre procedete con la ricetta.
Sbucciate le arance, togliendo anche la parte bianca, tagliatele a rondelle ed eliminate i semi. Pulite il finocchio, tagliatelo a dadini e unitelo alle arance in un'insalatiera. Sbucciate la cipolla, tagliatela ad anelli e aggiungetela all'insalata.
Condite con olio e completate con 2 cucchiai di olive taggiasche snocciolate, una fogliolina di menta tagliuzzata e un ciuffetto di prezzemolo tritato. Mescolate e fate insaporire per qualche minuto. Salate e pepate.
Passate i cubetti di pesce nei semi di sesamo e cuoceteli in padella con un filo di olio caldo, profumato con la scorza grattugiata di mezzo limone. Cuocete per 4-5' a fuoco medio; salate e pepate leggermente.
Servite i cubetti di spada sopra l'insalata di arance, completando con una manciata di mandorle e di semi di zucca, tostati in padella.

Viviana Musumeci
Giornalista
Ha fondato (e scrive) un giornale online (*vm-mag.com*) che si occupa di moda, lifestyle e food, di cui Viviana è una appassionata cultrice da sempre.

PREZIOSE TRADIZIONI DI FAMIGLIA

Due fratelli nati e cresciuti nella provincia di Bologna, in mezzo a tagliatelle, tortellini, ravioli e dolci, quotidianamente cercano di alimentare la tradizione della pasta attraverso il loro sito di e-commerce completamente dedicato agli strumenti per fare la pasta. Dalla spianatoia ai seccapasta, dalle rotelle tagliapasta ai matterelli, dalla "chitarra" ai torchietti manuali o ai rigagnocchi. Gli strumenti, tutti personalizzabili con una data, un nome oppure una dedica, sono realizzati in Italia.
tagliapasta.com

VALLÉE BIO

La pezzata rossa, la pezzata nera e la castana della Valle d'Aosta sono le vere artefici della Fontina Dop Bio, il famoso formaggio di sapore dolce e di colore paglierino. La loro dieta a base di essenze alpine determina le caratteristiche nutrizionali del latte, leggermente diverso tra estate e inverno. La trasformazione non altera le qualità del latte, che viene lavorato entro poche ore dalla mungitura. Alla fine del processo ogni forma avrà impresso il numero identificativo del produttore, garanzia di rintracciabilità.
fromagerie.it

AUTENTICA DELIZIA

Una nuova confezione blu con la scritta dorata e il timbro "qualità e passione dal 1912", per una serie di nuove ricette realizzate con prodotti scelti, con la cura e la dedizione tipiche del marchio emiliano Fini. I primi della linea "Gli Autentici Fini" sono i Tortelloni formaggio e tartufo: pasta fresca ripiena di pregiato tartufo nero e morbido provolone dolce.
finimodena.it

PREMIATO BOUQUET

La Ribolla gialla Friuli Colli Orientali Doc di Torre Rosazza è stata riconosciuta dalla Guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club come la migliore in assoluto. Di colore giallo paglierino di media intensità, ha profumi floreali, di melone e un leggero sentore agrumato. Al palato è fresca, caratterizzata ancora dalla nota agrumata. Ottima come aperitivo, è ideale anche per accompagnare primi piatti delicati.
torrerosazza.com

PER ASSAPORARE OGNI MOMENTO

Knorr ha selezionato 230 chef da tutto il mondo per creare le ricette della gamma "Momenti Gourmet": gusto ricercato, facili da preparare. Come la Vellutata di funghi con porcini profumata al tartufo, la Cremosa di zucca con carote profumata al rosmarino, il Risotto di orzo e farro con zucca e pancetta oppure il Risotto di orzo, farro, grano saraceno con verdure profumate al basilico. In brick e buste da due pratiche porzioni.
knorr.it

ARTE PER LARTE

Zafferano, l'azienda veneta guidata da Federico de Majo, dal 2001 crea collezioni di calici da degustazione, bicchieri e complementi in vetro per la tavola. Dal primo ottobre Zafferano fornisce i calici Esperienze e i bicchieri colorati della linea Perle a Larte, il nuovo spazio milanese in cui convivono enogastronomia, arte, design e moda.
zafferanoitalia.it

L'indice dello chef

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.

LEGENDA

★ Facile

★★ Medio

★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Nuovi video sul nostro sito: scopri backstage e ricette!

lacucinaitaliana.it/video

La Cucina Italiana in trasferta al Coin

Lo scorso 11 ottobre si è svolta nel negozio Coin di Bologna una giornata dedicata al food, ricca di eventi. Tra i tanti appuntamenti che hanno esplorato aspetti diversi come la decorazione dei dolci e il cibo da strada, La Cucina Italiana ha partecipato illustrando i segreti dell'apparecchiatura. Di fianco a una tavola allestita da noi con le collezioni autunnali di Coincasa, il direttore Anna Prandoni con Cecilia Carmana, una delle nostre stylist, hanno dialogato con i clienti e il pubblico, spiegando l'importanza della tavola, tra piccoli consigli, suggerimenti e spunti di stile. "Una tavola ben apparecchiata è parte integrante del mangiare bene. La bellezza e la cura a tavola sono l'altra faccia della bontà e dell'attenzione in cucina. Tavola e fornelli si esaltano e si completano a vicenda", sostiene il direttore. Guardate sul nostro sito le foto e il video dell'evento.
Info: *lacucinaitaliana.it*

Serate a tema

Per il ciclo di cene dedicate al tema "Arte, Narrativa e Cinema", venerdì 15 novembre l'appuntamento è con Montalbano: la serata, infatti, è dedicata ai romanzi di Camilleri e ai sapori della Sicilia.

Menu
- Pane, panelle e gambero rosso
- Arancini di riso giallo al ragù di scorfano
- Burger di baccalà e patate, sugo messinese
- Cassata siciliana

In degustazione
Vini Corvo & Florio
Info: 0270642242
scuolacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana sostiene LILT
La nostra Scuola organizza una serie di lezioni dedicate a un'alimentazione sana e corretta. Appuntamento mercoledì 6 novembre per imparare ricette a base di ingredienti salutari e di stagione, senza rinunciare al gusto. Il ricavato è interamente devoluto alla ricerca. *scuolacucinaitaliana.it*

Conoscere la carne: scegliere i tagli e cucinarli al meglio

Un nuovo corso, a novembre, è affidato a Gian Pietro (nella foto) e Giorgio Damini, titolari della Damini e Affini, macelleria con ristorante di Arzignano (VI): gli allievi della Scuola impareranno come scegliere i tagli migliori per le proprie ricette, come combinare la qualità con i prezzi corretti, appagando il gusto con un occhio al portafoglio. Lo chef Giorgio Damini, poi, allievo di Nadia Santini e di Perbellini, insegnerà insieme al fratello come valorizzare i diversi tagli in cucina, svelando trucchi per cucinare rispettando le caratteristiche e le qualità di ogni taglio.
Info: *scuolacucinaitaliana.it*

Per i più piccoli
Si chiamano "Gastroteche" e sono i nostri appuntamenti dedicati ai bambini (con cui La Cucina Italiana sostiene Unicef): laboratori a tema durante i quali uno chef-animatore insegna ai piccoli a preparare la loro merenda. A novembre il primo dei due appuntamenti dedicati ai biscotti di Natale.
scuolacucinaitaliana.it

Foto Oddproduzioni

bevi responsabilmente
Asahi
SUPER "DRY"
Asahi
辛口
スーパードライ
アサヒビール
biscaldi.com
Solo Dive
BISCALDI
Since 1969
SHARE YOUR EMOTIONS

I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie:
www.lacucinaitaliana.it

Alessi
0323 868611
alessi.com

Bitossi Home
0571 54511
bitossihome.it

Centrotavola
02 866641
centrotavolamilano.it

Ceramiche Nicola Fasano
fasanocnf.it

Donna Hay per Royal Doulton distr. Michielotto
michielotto.com

Edith Brugger
02 4989430
edithbrugger.it

Fazzini
fazzinispa.com

Giovanni Botter
0423 86340
giovannibotter.com

Herend distr. B.Morone
bmorone.it

Kenwood
kenwood.com

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
02 39322741
livellara.com

Moneta
moneta.it

Oikos
oikos-group.it

Pampaloni
055 289094
pampaloni.com

Society by Limonta
societylimonta.com

Termozeta
termozeta.com

Tine K Home
tinekhome.com

Wedgwood distr. WWRD
wwrd.com

LA CUCINA ITALIANA

P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02 70642418 - fax 02 2665555
e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it
website: www.lacucinaitaliana.it

Abbonamenti
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale - via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo:
www.abbonamenti.it, via fax allo 030 3198202.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a: Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti, con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa. L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

Servizio informazioni e segreteria abbonati
Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00,
per l'Italia tel. 199.111.999 (0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041 5099049;
fax 030 3198202, e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003:
La Cucina Italiana s.r.l. - p.zza Aspromonte 15, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti:
Press-Di Srl, Ufficio privacy, via Trentacoste 7, 20134 Milano.

Servizio arretrati e custodie
Per informazioni: tel. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione;
custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A.
Piazza Castello 27, 20121 Milano,
tel. 02 85611, fax 02 85612698

Fotolito Bencetti Prepress, piazza Gerusalemme 14, Milano.
Stampa Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano.
Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 02 5753911, fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Richiesto per il 2013 Accertamento Diffusione Stampa

Non perdete il numero di DICEMBRE in edicola dal 27 novembre 2013

TUTTI I SAPORI DI NATALE

Familiare o raffinato, disinvolto o sostenibile per far contenti tutti

PER LA FESTA DEI PIÙ PICCOLI

Alberelli di frolla, casette di pan di spezie e altre dolcezze

SCINTILLE E DECORI

Così si accende la casa di calore e allegria